



przepisy.pl

Barszcz ukraiński - VIDEO



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- porcja rosółowa - 1 sztuka
- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- fasola z puszki - 100 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- włoszczyzna z kapustą - 1 opakowanie
- buraki marynowane - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- woda - 1 litr

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę obierz i zetrzyj na tarce. Kapustę i cebulę pokrój w cienkie paski. Całość obsmaż w garnku i zalej litrem wody. Dodaj porcję rosółową i gotuj 30 minut.
2. Ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do wywaru i gotuj 10 minut. Dorzuć białą fasolę i marynowane buraki ze słoika.
3. Do całości dodaj barszcz Knorr i wymieszaj. Zupę na koniec zapraw śmietaną. Idealnym dodatkiem będzie też pęczek posiekanego koperku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl