



przepisy.pl

## Barszcz ukraiński z pomidorami



90 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 sztuki
- żeberka wieprzowe - 300 gramów
- główka białej kapusty - 0.25 sztuk
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- buraki - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- biała fasolka z puszki lub wcześniej ugotowana - 150 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- śmietana 18% - 4 łyżki
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- woda - 2 litry

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

### Sposób przygotowania:

1. Żeberka wieprzowe podziel na mniejsze kawałki. Zalej 2 l wody, dodaj przyprawy i gotuj, aż mięso będzie miękkie.
2. Dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę i gotuj przez około 10 minut, aż trochę zmiękną.
3. Cebulę pokrój w kostkę, marchew i buraki zetrzyj na tarce o dużych oczkach, a kapustę poszatkuj.
4. Na patelni z masłem lub margaryną podsmaż cebulę, następnie marchew i buraki. Wszystko lekko podduś. Następnie dodaj podduszone warzywa, kapustę i kawałki pomidorów do wywaru z ziemniakami. Odcedź fasolkę i również dorzuć do zupy.
5. Wlej śmietanę, dopraw zupę barszczem Knorr i dokładnie wymieszaj. Całość gotuj jeszcze około 15 minut na małym ogniu. Barszcz ukraiński najlepiej podawać z dużymi kawałkami mięsa, posiekaną natką pietruszki lub koperku i pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)