



# Barszcz z jabłkami

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- buraki - 50 dekagramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- jabłka - 40 dekagramów
- rodzynki - 5 dekagramów
- żółtka - 2 sztuki
- sok z cytryny - 0.25 szklanek
- cukier
- Goździki z Indonezji Knorr** - 10 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyj i ugotuj buraki, a jabłka obierz i pozbaw gniazd nasiennych. Następnie obierz buraki i zetrzyj na tarce o dużych oczkach, razem z jabłkami.
2. Zagotuj 1,5 litra wody i dodaj 2 bulionetki Knorr.
3. Sparz i odsącz rodzynki.
4. Do rosółu dodaj buraki, jabłka, rodzynki oraz sok z cytryny. Gotuj przez 10 minut.
5. Utrzyj żółtka, wlej do nich powoli 2 łyżki wazowe barszczu, energicznie mieszając trzepaczką.
6. Żółtko z barszczem wlej do garnka.
7. Dodaj natkę pietruszki oraz przyprawy do smaku.

---

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)