



# Barszcz z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- skrzydełka kurczaka - 300 gramów
- seler - 1 sztuka
- ugotowane ziemniaki (mogą być z dnia poprzedniego) - 300 gramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- biała kapusta - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 50 gramów
- pęczek koperku - 1 sztuka
- śmietana 22% - 100 mililitrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- jabłka (kwaśne) - 2 sztuki
- zimna woda - 1 litr

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

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój warzywa w kostkę, przełóż do garnka. Dodaj skrzydełka i całość zalej około 1 litrem zimnej wody. Następnie dodaj przyprawy i ugotuj wywar na zupę.
2. Zapraw zupę jedną lub dwiema torebkami Barszczu czerwonego Knorr.
3. Zapraw zupę śmietaną, dodaj połowę koperku oraz majeranek.
4. Przeciśnij ziemniaki przez prasę, dodaj jedno jajko, mąkę i resztę koperku, po czym wygnieć na jednolite ciasto.
5. Kapustę pokrój w kostkę, jabłka zetrzyj na tarce. Połącz z resztą i całość gotuj jeszcze około 15 minut.
6. Uformuj od razu małe kulki i ugotuj je w oddzielnym garnku. Podawaj kluski w barszczu.

---

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)