



Barszcz z jabłkiem

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- buraki - 50 dekagramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 2 sztuki
- jabłka - 20 dekagramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cukier
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1,5 litra wody, dodaj Barszcz czerwony Knorr.
2. Umyj i ugotuj buraki. Następnie obierz je, zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
3. Przypraw majerankiem, zielem angielskim i startym czosnkiem. Dodaj cukier. Jabłka pokrój na kawałki.
4. Umyj i namocz grzyby, pokrój je w paski i, razem z kawałkami jabłek, dodaj do wywaru. Dodaj również starte buraki i gotuj przez 10 minut.
5. Po ugotowaniu pozostaw na kilka minut, następnie przecedź.

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