



# Barszcz żydowski

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Średnie

## Składniki:

- buraki - 50 dekagramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 5 sztuk
- żółtka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 4 dekagramy
- miód - 4 łyżki
- sok z cytryny (do smaku)
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[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. Umyj i ugotuj grzyby, po czym pokrój je w paski.
4. Do naczynia z mąką i miodem włóż żółtka, następnie wstaw do większego naczynia z gorącą wodą. Ubijaj na parze przez około 10 minut.
5. Do mąki powoli wlewaj gorący barszcz, energicznie mieszając trzepaczką.
6. Dodaj buraki i grzyby. Dopraw 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)