



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- kość ze schabu lub kurczaka - 1 kilogram
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- średnia pietruszka - 1 sztuka
- korzeń selera - 1 sztuka
- duża cebula - 1 sztuka
- średnie ziemniaki - 3 sztuki
- botwinka z buraczkami - duży pęczek
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- mąka
- masło - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- gałązka lubczyku - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- sok z 1 cytryny
- koperek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Włóż kości rosółowe do dużego garnka i zalej ok. 2 litrami zimnej wody. Dodaj włoszczyznę, przyprawy i gotuj na małym ogniu ok. 40 minut.
2. Pokrój ziemniaki w drobną kostkę i wrzuć do rosółu.
3. Oczyszcz botwinę i pokrój ją drobno wraz z buraczkami. Następnie dodaj ją, wraz z lubczykiem, do gotującego się rosółu, po czym gotuj na małym ogniu przez około 20 minut.
4. Dopraw zupę torebką Barszczu czerwonego Knorr, co zdecydowanie wzmocni smak i poprawi kolor. Zrób zasmażkę z mąki i masła, a następnie dodaj do zupy, dokładnie wymieszaj i zagotuj. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
5. Wlej śmietanę i ponownie wymieszaj.
6. Dopraw zupę do smaku cukrem, pieprzem, wyciśniętym czosnkiem i sokiem z cytryny. Podawaj z połówkami jajek na twardo oraz świeżo posiekanym koperkiem.