



przepisy.pl

Czerwony barszcz z chmurką koziego sera

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mrożone warzywa (najlepiej paski) - 100 gramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- kozi serek Chavroux lub zwykły mielony typu Philadelphia - 1 sztuka
- makaron tagliatelle, fettuccine lub wstążki - 50 gramów
- śmietana 18% - 150 gramów
- posiekane zioła - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1.5 sztuk
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Barszcz czerwony Knorr zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
2. Wymieszaj kozi serek pół na pół ze śmietaną.
3. Dodaj 2 łyżki siekanych ziół, wyciśnij pół ząbka czosnku, dodaj szczyptę majeranku oraz świeżo mielonego pieprzu do smaku.
4. Ugotuj makaron. Następnie przesmaż warzywa z ząbkiem czosnku na patelni, dodaj makaron i lekko go zrumień.
5. Nałóż warzywa i makaron na talerze, po czym wlej barszcz. Włóż serek bezpośrednio do talerza z zupą i podawaj.

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