



przepisy.pl

Czerwony barszcz z kapustą i boczkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- wędzony boczek - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- biała kapusta - 300 gramów
- olej do smażenia - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- woda - 800 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku podsmaż pokrojone w kostkę boczek i cebulę. Dodaj posiekaną kapustę i całość chwilę przesmaż. Następnie dołóż pokrojone w kostkę ziemniaki.
2. Całość zalej 800 ml zimnej wody i gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.
3. Powstały wywar dopraw czerwonym barszczem Knorr i na koniec zabil śmietaną. Udekoruj natką pietruszki. Do przygotowania zupy zamiast wody możesz użyć domowego wywaru przygotowanego na mięsie i warzywach.

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