



Grzybowy barszcz

przepisy.pl



60 minut



3 osoby



Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- suszone grzyby - 10 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przed przygotowaniem barszczu namocz grzyby.
2. Rozdrobnij włoszczyznę, zalej 1,5 l wody i zagotuj. Po około 20 minutach precedź warzywny bulion i przelej go do drugiego garnka.
3. Grzyby pokrój w cienkie paseczki i wraz z przyprawami dodaj do wywaru. Dorzuć też kostkę Bulionu grzybowego Knorr i gotuj wszystko jeszcze przez około 15 minut.
4. Następnie dopraw wywar torebką barszczu czerwonego Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Na końcu dodaj posiekany koperek i dopraw barszcz pieprzem.

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