



przepisy.pl

Kujawski barszcz czerwony



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 2000 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- czerwone buraki - 1 kilogram
- cebule - 3 sztuki
- kwaśne jabłka - 1 kilogram
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- suszone grzyby - 4 sztuki
- kwas buraczany - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki obierz i ugotuj do miękkości. Wyjmij, zetrzyj na tarce i ponownie włóż do wywaru.
2. Oddzielnie ugotuj grzyby, cebule i jabłka.
3. Połącz z wywarem buraczanym, dodaj przyprawę Knorr, zagotuj i odstaw na 1 godzinę.
4. Następnie podgrzej, dopraw do smaku kwasem buraczanym, czosnkiem i pozostałymi przyprawami.

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