



przepisy.pl

Ostry barszcz z grzybami i pierogami



Składniki:

- suszone grzybki - 4 sztuki
- majeranek - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta
- pieprz czarny - 1 szczypta
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- pierogi z kapustą i grzybami - 12 sztuk
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

 15 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotować wodę z kostką bulion grzybowy Knorr oraz kilkoma suszonymi grzybami. Następnie wsypać zawartość saszetki Barszcz czerwony Knorr i ciągle mieszając gotować ok. 10 minut.
2. Doprawić do smaku pieprzem, pieprzem cayenne, suszoną bazylią i majerankiem.
3. Podawać z pierogami, najlepiej własnej roboty.

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