



przepisy.pl

Tradycyjny barszcz czerwony – ekspresowy



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- buraki czerwone duże - 5 sztuk
- cebula średniej wielkości - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 0.25 sztuk
- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- kromka chleba razowego - 2 sztuki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- cukier
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz buraki i pokrój w plastry. Dodaj dwa ząbki czosnku i chleb razowy. Zagotuj 1 litr wody z przyprawami, zalej nim przygotowane buraki. Całość odstaw na około dwa tygodnie w ciepłe miejsce, aby powstał zakwas.
2. Przecedź wywar i dodaj do niego Barszcz czerwony ekspresowy Knorr, co poprawi kolor i nada zupie odpowiedni smak.
3. Całość dopraw do smaku majerankiem, cukrem i sokiem z cytryny.
4. Zalej warzywa powstałym zakwasem. Dodaj buraki, przyprawy, resztę czosnku i ugotuj buraczano - warzywny wywar.
5. Podawaj barszcz z kołdunami mięsnymi lub grzybowymi.

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