



przepisy.pl

## Zadkiel - barszcz z uszkami



 60 minut  6 osób  Średnie

### Składniki:

- mięso wołowe - 300 gramów
- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- buraki ćwikłowe - 400 gramów
- woda - 2 litry
- mały seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Umyj mięso i warzywa. Obierz warzywa, drobno pokrój razem z mięsem, dodaj przyprawy. Wrzuć do garnka z wodą. Gotuj tak długo, do momentu, gdy zmięknie mięso.
2. Obierz buraki i rozdrobnij. Wrzuć do garnka o grubym dnie, skrop sokiem z cytryny, dodaj masło, posól, jeśli uznasz, że jest to konieczne. Duś przez 15 minut.
3. Następnie wlej wywar z mięsa i warzyw, dodaj Barszcz czerwony Knorr i całość zagotuj. Odstaw na 30 minut.
4. Przed podaniem barszcz przecedź przez grube sito, dopraw do smaku. Podgrzej do momentu, gdy zawrze, ale nie gotuj bo straci kolor.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)