

Barszcz czerwony

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

barszczyk

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 buraki ćwikłowe -
- 2 kostki rosołowe wołowe knorra -
- 1 kostka mini czosnkowa knorra -
- 0.5 szklanki śmietany -
- sok z cytryny -
- 1 łyżka mąki -
- zielenina -
- sól, pieprz, -
- kilka ziemniaków -

Etapy przyrządzenia:

1. Buraczki pokroić w kostkę. zalać wodą i ugotować na miękko. Zmiksować na jednolitą masę. Wycisnąć sok z cytryny, dodać kostki rosołowe i rozkruszoną mini kostkę czosnkową. Mąkę wymieszać ze śmietaną i zagęścić barszcz. Oddzielnie ugotować kilka ziemniaków, pokroić w kostkę i zalać barszczem. posypać zielenią.

