



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Barszcz ukraiński z fasolką szparagową



Barszcz ukraiński z fasolką szparagową

★★★★★(4)

30 minut

6 osób

łatwy

Wartości odżywcze

189 kcal / 1 porcję (461 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 41.00 kcal 2.05%	Białko 1.42 g 2.84%	Węglowod. 8.11 g 3%	Tłuszcze 1.18 g 1.69%	Błonnik 1.45 g 5.8%	GDA 2.05%
-------------------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------	---------------------------	---------------------

Składniki

- Wywar warzywny - 960g (4 szklanki)
- Ziemniaki - 600g (8 sztuk)
- Fasola szparagowa - 200g
- Por obrany - 45g
- Pietruszka, korzeń - 40g
- Marchew - 90g
- Kalafior - 200g
- Buraki gotowane - 600g
- Natka pietruszki siekana - 18g (3 łyżeczki)
- Liść laurowy - 1g (2 sztuki)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Cukier - 6g (łyżeczka)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Wszystkie warzywa umyj, oczyść i pokrój w drobną kostkę. Zagotuj wodę i sporządź z warzyw wywar: do wrzątku włóż ziele angielskie i listek laurowy, dodaj marchewkę, buraki, por i seler. Gotuj, aż warzywa będą miękkie.

KROK 2: W osobnym garnuszku, w posolonej wodzie ugotuj ziemniaki. Odcedź i przełóż do barszczu.

KROK 3: Następnie włóż do gotującego się już wywaru podzielonego na małe różyczki kalafiora oraz pokrojoną, odtykowaną fasolkę szparagową.

KROK 4: Zagotuj. Zupę dopraw solą, pieprzem i cukrem oraz ew. sokiem z cytryny.

Smacznego!



zgody na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

