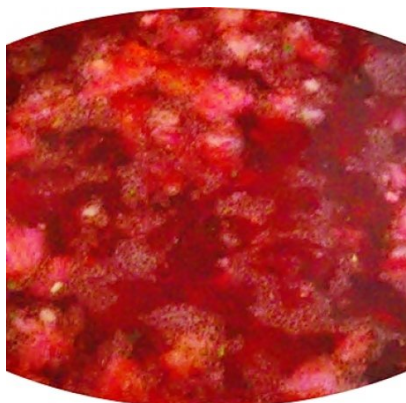


## Barszcz jesienny



### RENATA34



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Barszcze Ukraińskie Bukiet Wa</b>	2
<b>marchewka</b>	1
<b>ziemniak</b>	3
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>kiełbasa śląska</b>	1
<b>kwaśna śmietana</b>	2 łyżki
<b>posiekany koperek</b>	1 łyżka
<b>posiekany szczypiorek</b>	1 łyżka
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, ziemniaki i pieczarki oczyścić. Marchew pokroić w słupki, ziemniaki w kostkę, a pieczarki w cząstki. Wrzucić do 1 litra wrzącej wody i gotować około 15 minut. Zupę rozprowadzić w szklance zimnej wody i wlać do warzyw i pieczarek. Gotować na wolnym ogniu 12 minut. Kiełbasę pokroić w kostkę. Do zupy dodać kiełbasę, śmietanę i zieleninę. Doprawić solą i pieprzem.