

Barszcz śliwkowy



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

barszcz czerwony	1,5 litra
śliwki suszone	5 sztuk
sól	
pieprz	
grzyby suszone	5 dowolne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć w pół szklance wody, pokroić w paski, gotować 30 minut. Tak samo postąpić ze śliwkami, gotować 15 minut. Barszcz wlać do garnka. Dodać śliwki i grzyby, razem z wywarem. Przyprawić solą i pieprzem.