

## Barszcz czerwony



### BASIEK102



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka z kurczaka</b>	2
<b>włoszczyzna</b>	
<b>buraki czerwone</b>	5
<b>makaron muszelki</b>	1 opakowanie
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 listki
<b>pieprz</b>	kilka ziarenek
<b>ziele angielskie</b>	kilka szt
<b>sól do smaku</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Ćwiartki z kurczaka myje i obieram ze skór .
- KROK 2      Gotuje w osolonej wodzie i z szumuje .
- KROK 3      Makaron gotuje w osolonej wodzie .
- KROK 4      Obieram i myje warzywa . Po z szumowaniu dodaje warzywa i buraczki . Gotuję do miękkości . Zamiast octu dodaje sok z cytryny przyprawiam do smaku . Zagęszczam zupę mąką i śmietaną .
- KROK 5      Makaron odcedzam