

barszcz czerwony



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar mięsno-warzywny 4 szklanki

buarki 50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki umyć, obrać i zetrzeć na tartce włożyć do gotującego się wywaru i doprawić do smaku. Gotować do miękkości. Podawać z pasztecikami posypane zieleninką.