

BARSZCZ UKRAIŃSKI

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki na 3 porcje (ok. 1l):

- 350 g zagęszczonej zupy krem z buraczków czerwonych PURENA
- 580 ml gorącej wody
- 60 g fasoli jaś
- 1 duży ząbek czosnku
- 3 duże ziemniaki



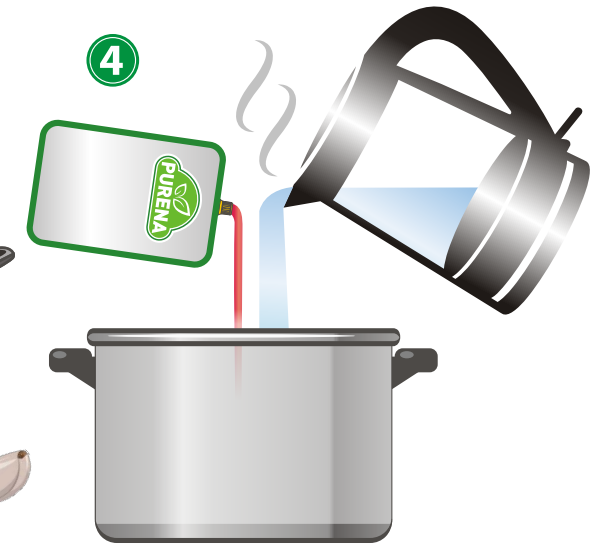
1 Ugotować fasolę jaś.



2 Ugotować ziemniaki. Po ugotowaniu rozgnieść na gładkie puree.



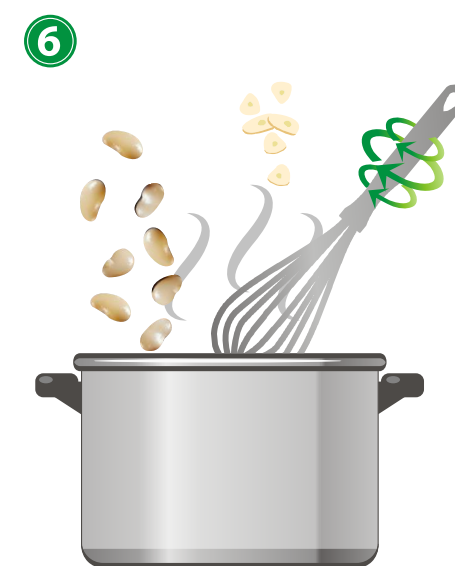
3 Pokroić czosnek w plasterki i podsmażyć na patelni.



4 Zupę krem przelać do garnka i zalać gorącą wodą.



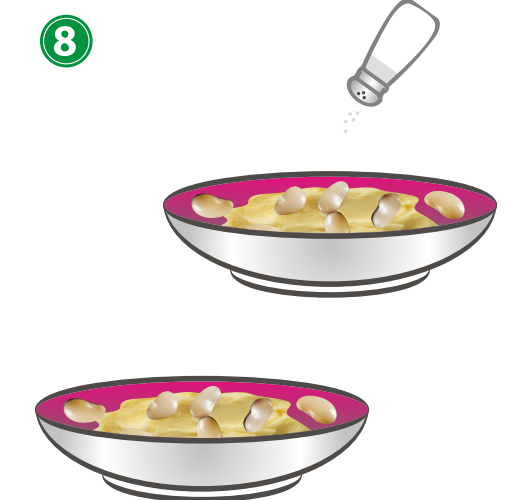
5 Dobrze wymieszać różgą do rozbijania.



6 Dodać fasolę, czosnek i wymieszać.



7 Puree z ziemniaków przełożyć na talerze i zalać barszczem.



8 Doprawić do smaku solą w razie potrzeby.

Wartości odżywcze:

100 ml
68 kcal

1 porcja
204 kcal

Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.