



BARSZCZ BIAŁY CZY ŻUREK? 7 SPRAWDZONYCH PRZEPISÓW



przepisy.pl



przepisy.pl

Barszcz biały z kotlecikami z jajek



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- plasterki szynki lub wędzonej kielbasy - 4 plastry
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- świeża lub mrożona włoszczyzna pokrojona w paski - 200 gramów
- ugotowany ziemniak - 1 sztuka
- jajka ugotowane na twardo - 3 sztuki
- surowe jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku
- woda - 750 mililitrów
- posiekana natka pietruszki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Pokrój w kostkę ugotowane jaja i szynkę. Dodaj surowe jajko, łyżkę bułki tartej oraz gałkę muskatołową.
2. Dopraw masę odrobiną soli, delikatnie wymieszaj, uformuj 6 pulpetów.
3. Obtocz je następnie w pozostałej bułce tartej i obsmaż na złoty kolor.
4. Zagotuj 750 mililitrów wody. Pokrój ziemniaka i dodaj go wraz z włoszczyzną, do gotującej się wody.
5. Następnie wsyp zawartość torebki Barszczu białego Knorr i gotuj całość przez około 5 minut.
6. Na koniec zalej pulpeciki gorącym barszczem i udekoruj posiekaną natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Barszcz biały z tłuczonymi ziemniakami



Składniki:

- pętko białej kielbasy - 1 sztuka
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- chrzan - 2 łyżki
- woda lub bulion - 750 mililitrów
- ziemniaki - 300 gramów
- boczek wędzony - 120 gramów

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę lub wywar. Dodaj zawartość opakowania Barszcz biały Knorr.
2. Kielbasę pokrój w półplasterki i dodaj do zupy. Barszcz dopraw chrzaniem i gotuj 5 minut.
3. Ugotuj ziemniaki. Gdy będą miękkie, odcedź je i ugnieć tłuczkiem. Przelóż do miseczki.
4. Boczek lub słoninę pokrój w kostkę i wytop na patelni, aż powstaną skwarki. Polej tłuszczem ziemniaki i podawaj z barszczem. Ziemniaki serwowane w oddzielnej miseczce i jadane z zupą to częsty zwyczaj w tradycyjnej kuchni polskiej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Szlachetny żurek z grzybami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr - 1 opakowanie
- grzyby suszone - 60 gramów
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- chrzan - 1 łyżka
- woda - 1.2 litrów
- majeranek - 1 szczypta
- margaryna - 2 łyżki
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 4 ziarna
- pieprz czarny - 3 ziarna

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w szklance wody. Kiedy będą miękkie, odcedź je. Zachowaj wodę z moczenia, a grzyby pokrój w cienkie paseczki.
2. Włoszczyznę rozdrobnij i zalej wodą zwykłą oraz tą z moczenia grzybów. Dodaj liść laurowy, pieprz oraz ziele angielskie. Gotuj wywar około 20 minut.
3. Na patelni rozgrzej margarynę i chwilę podsmaż posiekany czosnek, cebulę i pokrojone grzyby.
4. Do wywaru dodaj żurek Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Następnie dodaj składniki z patelni oraz majeranek i chrzan.
6. Całość gotuj jeszcze kilka minut i podawaj. Doskonale smakuje z kromką pieczywa na zakwasie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Szlachetny żurek z kozim serem



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- bulion warzywny - 750 mililitrów
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- ser kozi - 20 gramów
- szynka Schwarzwaldzka - 3 plastry
- jajka przepiórcze lub zwykłe - 6 sztuk
- boczek - 3 plastry
- szalotka - 2 sztuki
- wino białe - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana - 1 łyżeczka
- gałązka świeżego majeranku - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, następnie obierz i przekrój wzdłuż na połówki.
2. Plastry szynki ułóż na pergaminie i upiecz na chrupko w piekarniku lub na patelni.
3. Boczek posiekaj drobno, podsmaż w garnku, a następnie dodaj pokrojoną w piórka szalotkę i gałązkę majeranku. Całość zalej winem i odparuj je.
4. Żurek Knorr rozmieszaj z bulionem i wlej do garnka. Zagotuj.
5. Zmniejsz ogień, dodaj ser i wszystko wymieszaj. Zupę gotuj jeszcze 5 minut. Gotowy żurek podawaj z ugotowanymi jajkami oraz z chipsami z szynki. Udekoruj kwaśną śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Barszcz biały kremowy



Składniki:

- pętko białej kiełbasy - 1 sztuka
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 1 szklanka
- chrzan - 1 łyżka
- woda lub bulion - 600 mililitrów
- jajko - 2 sztuki

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę lub wywar. Dodaj zawartość opakowania Barszcz biały Knorr.
2. Kiełbasę pokrój w półplasterki i dodaj do zupy.
3. Wlej śmietanę, dodaj chrzan i gotuj barszcz jeszcze 5 minut. Podawaj z ugotowanym jajkiem i kromką ciemnego razowego pieczywa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Barszcz biały z chrzanową chmurką



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- surowa biała kielbasa - 0.5 kilogramów
- włoszczyzna (bez kapusty) - 1 sztuka
- obrany korzeń chrzanu - 100 gramów
- Barszcz biały Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- śmietana 18 % - 0.5 szklanek
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- pieprz - 4 ziarna
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 4 ziarna
- majeranek - 1 szczypta
- woda - 1 litr

Sposób przygotowania:

1. Obraną i umytą włoszczyznę zalej wodą.
2. Dodaj kawałek chrzanu, czosnek oraz przyprawy. Gotuj około 30 minut, po czym odcedź.
3. Włóż białą kielbasę do wrzącego wywaru. Gotuj powoli przez około 20 minut, następnie przelóż na talerz.
4. Rozmieszaj Barszcz biały Knorr ze śmietaną, dodaj do wywaru i całość gotuj jeszcze około 8 minut.
5. Podawaj gotowy barszcz z połówkami jaja na twardo i białą kielbasą.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Żurek staropolski z grzybami



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wędzony boczek - 300 gramów
- mięso z rosołu - 0.5 kilogramów
- Żurek Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- średnia cebula - 2 sztuki
- suszone borowiki - 100 gramów
- ugotowane ziemniaki
- kminek - 0.5 łyżeczek
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 4 sztuki
- pieprz
- majeranek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- świeżo starty chrzan - 2 łyżki
- śmietana 18% - 0.5 szklanek
- olej do smażenia - 1 sztuka
- woda - 2 litry

Sposób przygotowania:

1. Zalej mięso, warzywa oraz boczek 2 litrami wody, gdy woda się zagotuje, zbierz powstałą szumowinę.
2. Dodaj przyprawy i gotuj na małym ogniu przez około godzinę. Następnie precedź wywar, warzywa usuń.
3. Namocz grzyby we wrzątku przez około 20 minut, po czym pokrój w cienkie paski i dodaj do wywaru.
4. Pokrój boczek i przesmaż z cebulą, następnie włóż do wywaru.
5. Wymieszaj Żurek Knorr ze śmietaną i odrobiną wody. Dodaj do wywaru i gotuj jeszcze około 15 minut.
6. Na koniec dopraw zupeł do smaku pieprzem, majerankiem, wyciśniętym czosnkiem oraz dwiema łyżkami chrzanu. Podawaj z ugotowanymi oddzielnie ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl