

Barszcz ukraiński

Barszcz ukraiński – tradycja w nowoczesnym wydaniu

Barszcz ukraiński to **aromatyczna, sycąca zupa** pełna warzyw, która rozgrzewa i dostarcza wielu wartości odżywczych. Przygotowanie tego dania jest niezwykle proste – wystarczy ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki w 2 litrach wody, dodać kostkę rosołową Knorr oraz mrożone warzywa. Po około 10 minutach gotowania zaprawiamy wywar śmietaną i doprawiamy torebką barszczu czerwonego Knorr. Na koniec posypujemy świeżym koperkiem, który nadaje potrawie świeżości i aromatu.

Dla kogo?

[Barszcz](#) ukraiński to idealna propozycja dla **całej rodziny**. Jest to danie, które zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci. Dzięki bogactwu warzyw dostarcza wielu witamin i minerałów, a dodatek [kiełbasy](#) sprawia, że zupa staje się jeszcze bardziej sycąca i pełnowartościowa.

Na jaką okazję?

Ta pyszna zupa sprawdzi się doskonale jako **codzienny obiad** lub kolacja, szczególnie w chłodniejsze dni. Przygotowanie zajmuje zaledwie pół godziny, co czyni ją idealnym wyborem, gdy mamy mało czasu, a chcemy podać coś pożywne i smaczne.

Czy wiesz, że?

Tradycyjny barszcz ukraiński pierwotnie przyrządzano z ziela zwanego barszczem, które zakwaszano kwasem z mąki ryżowej. Współczesna wersja znacząco różni się od dawnej receptury, ale zachowuje charakterystyczny smak i kolor, który zawdzięcza

barszczowi czerwonemu Knorr.

Dla urozmaicenia

Aby urozmaicić danie, możesz dodać do [zupy](#) pokrojoną w kostkę **kiełbasę** lub przygotować małe pulpeciki z mięsa mielonego. Tradycyjnie barszcz ukraiński podaje się z pszennym pieczywem lub ziemniakami, co czyni go jeszcze bardziej sycącym i pełnowartościowym posiłkiem.