

Warzywny barszcz z zielonym groszkiem

Warzywny barszcz z zielonym groszkiem – tradycja w nowej odsłonie

Aromatyczny **barszcz warzywny z zielonym groszkiem** to doskonała propozycja na lekki, rozgrzewający posiłek. Sekret tej zupy tkwi w starannie pokrojonej włoszczyźnie, która uwalnia swój intensywny smak podczas powolnego gotowania. Torebka barszczu czerwonego Knorr nadaje potrawie charakterystyczny kolor i wyrazisty smak, a świeży koperek dodaje aromatu i świeżości.

Dla kogo?

Warzywny [barszcz](#) z groszkiem to idealna propozycja dla całej rodziny. Szczególnie docenią go osoby poszukujące lekkiego, ale sycącego dania. Jest bogaty w witaminy i składniki odżywcze, więc świetnie sprawdzi się jako zdrowy obiad dla dzieci i dorosłych, którzy dbają o zbilansowaną dietę.

Na jaką okazję?

Ten barszcz doskonale sprawdzi się jako **codzienny obiad** lub lekka kolacja. Możesz go również podać jako pierwsze danie podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi. W chłodniejsze dni będzie idealnym rozgrzewającym posiłkiem, który przywróci energię po powrocie do domu.

Czy wiesz, że?

Zielony groszek to nie tylko smaczny dodatek, ale również źródło białka i błonnika. W połączeniu z włoszczyzną tworzy

pełnowartościowy posiłek, który dostarcza organizmowi niezbędnych składników odżywczych. Barszcz czerwony znany jest ze swoich właściwości wspierających odporność, szczególnie w okresie jesienno-zimowym.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić barszcz dodając *ugotowane ziemniaki* pokrojone w kostkę lub podać go z jajkiem na twardo. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj łyżeczkę octu jabłkowego lub soku z cytryny. Jeśli lubisz kremowe [zupy](#), możesz dodać łyżkę kwaśnej śmietany przed podaniem.