



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Barszcz ukraiński z fasolką szparagową



## Barszcz ukraiński z fasolką szparagową

★★★★★(4)

🕒 30 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**189 kcal** / 1 porcję (461 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność <b>41.00 kcal</b> 2.05%	🥩 Białko <b>1.42 g</b> 2.84%	🍞 Węglowod. <b>8.11 g</b> 3%	🥑 Tłuszcze <b>1.18 g</b> 1.69%	🌾 Błonnik <b>1.45 g</b> 5.8%	<b>GDA</b> <b>2.05 %</b>
--	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Wywar warzywny - 960g (4 szklanki)
- Ziemniaki - 600g (8 sztuk)
- Fasola szparagowa - 200g
- Por obrany - 45g
- Pietruszka, korzeń - 40g
- Marchew - 90g
- Kalafior - 200g
- Buraki gotowane - 600g
- Natka pietruszki siekana - 18g (3 łyżeczki)
- Liść laurowy - 1g (2 sztuki)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Cukier - 6g (łyżeczka)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Wszystkie warzywa umyj, oczyść i pokrój w drobną kostkę. Zagotuj wodę i sporządź z warzyw wywar: do wrzątku włóż ziele angielskie i listek laurowy, dodaj marchewkę, buraki, por i seler. Gotuj, aż warzywa będą miękkie.

**KROK 2:** W osobnym garnuszku, w posolonej wodzie ugotuj ziemniaki. Odcedź i przełóż do barszczu.

**KROK 3:** Następnie włóż do gotującego się już wywaru podzielonego na małe różyczki kalafiora oraz pokrojoną, odtykowaną fasolkę szparagową.

**KROK 4:** Zagotuj. Zupę dopraw solą, pieprzem i cukrem oraz ew. sokiem z cytryny.

Smacznego!

