



Dane aktualne na dzień: 10-06-2025 19:50

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/zupy-babci-zosi-barszcz-czerwony-p-2693.html>



Zupy Babci Zosi- Barszcz czerwony

Cena **5,30 zł**

Producent **SyS**

Opis produktu

Barszczu czerwonego nikomu nie trzeba przedstawiać. Wiele osób nie wyobraża sobie bez niego nie tylko wigilijnej wieczerzy, ale również rodzinnych spotkań przy stole. Babcia Zosia podaje go z różnymi dodatkami - uszkami, krokietami, czy ugotowanymi ziemniakami.

Składniki:

buraki suszone (min. 25%), suszony sok z buraka (min. 10%), suszony sok jabłkowy, kwas: suszony kwas mlekowy, sól morską, cebula suszona, marchew suszona, pieprz czarny, ziele angielskie,, liść laurowy.

Może zawierać gluten, mleko, seler, gorczycę, orzechy.

Wartość odżywcza w 100 ml po przyrządzeniu*:

wartość energetyczna: 114 kJ/27 kcal,
tłuszcz: w tym kwasy tłuszczowe nasycone: węglowodany: 5,4 g,
w tym cukry: 1,1 g**
białko: 0,8 g,
sól: 0,62 g.

* bez dodatków własnych

**zawiera naturalnie występujące cukry

Sposób przygotowania:

1. Zawartość torebki z warzywami wsyp do garnka z 850 ml wody, doprowadź do wrzenia. Gotuj 15 minut.
2. Następnie mieszanę z przyprawami rozprowadź w 250 ml zimnej wody i wlej do zupy. Gotuj jeszcze 5 minut
3. Ugotowany barszcz odstaw przynajmniej na 10 minut.*

RADY BABCI ZOSI

* Barszcz czerwony zawsze podaję odcedzony z dodatkiem śmietany i ugotowanymi ziemniakami albo czysty z uszkami czy krokietami.

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 90g