



ŚWIĄTECZNY BARSZCZ!

**UGOTUJ ŚWIĄTECZNY BARSZCZ Z CHOWDEREM!
UPEWNIJ SIĘ CZY KTOŚ Z DOROSŁYCH, MOŻE CI POMÓC.**

POTRZEBNE PRODUKTY:

**WARZYWA: 2 MARCHEWKI, 2 PIETRUSZKI, 8 BURAKÓW CZERWONYCH, CEBULA
PRZYPRAWY: KOSTKA ROSOŁOWA, SÓL, PIEPRZ, LIŚĆ LAUROWY, KWASEK CYTRNOWY
MIĘSO: UDKO Z KURCZAKA (MOŻE BYĆ INNE)**

- 1. POKRÓJ, OBRANE I UMYTE WARZYWA,**
- 2. DO GOTUJĄCEJ SIĘ WODY WRZUĆ UDKO Z KURCZAKA, GOTUJ OK. 20 MINUT.**
- 3. POTEM DODAJ KOSTKĘ ROSOŁOWĄ I WARZYWA, GOTUJ AŻ WARZYWA BĘDĄ MIĘKKIE.**
- 4. DOPRAW DO SMAKU SOLĄ I PIEPRZEM ORAZ ODROBINĄ KWASKU CYTRYNOWEGO.**

BARZCZ NAJLEPIEJ SMAKUJE Z PIEROŻKAMI!

SMACZNEGO!