BARSZCZ CZERWONY PROFI

Jedyny tak wyśmienity smak bez doprawiania!

Barszcz czerwony Profi to obowiązkowy element przedświątecznej listy zakupów. Charakteryzuje się prostym, czystym i naturalnym składem. Podstawą jego receptury jest intensywny, czysty sok z buraków ćwikłowych (aż 57%), zrównoważony słodyczą soku z polskich jabłek. Starannie dobrane proporcje przypraw i ziół sprawiają, że gotowy barszcz czerwony Profi w kartonie ma smak idealnego, tradycyjnego, domowego barszczu wigilijnego. Gwarancją doskonałej jakości jest nie tylko precyzyjnie skomponowana receptura, intensywny kolor i bogaty aromat. Tym, co daje konsumentom pewność dobrego wyboru, jest także wieloletnie doświadczenie firmy Profi w tworzeniu wyśmienitych produktów inspirowanych polską kuchnią.

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z grzybami oraz kapustą

Przepis firmy Profi

SKŁADNIKI:
- 1 litr barszczu czerwonego Profi w kartonie

Farsz:
- 60 g suszonych grzybów
- 200 g kiszonej kapusty
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz

Ciasto:
- 300 g mąki pszennej
- 120 ml wody
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli

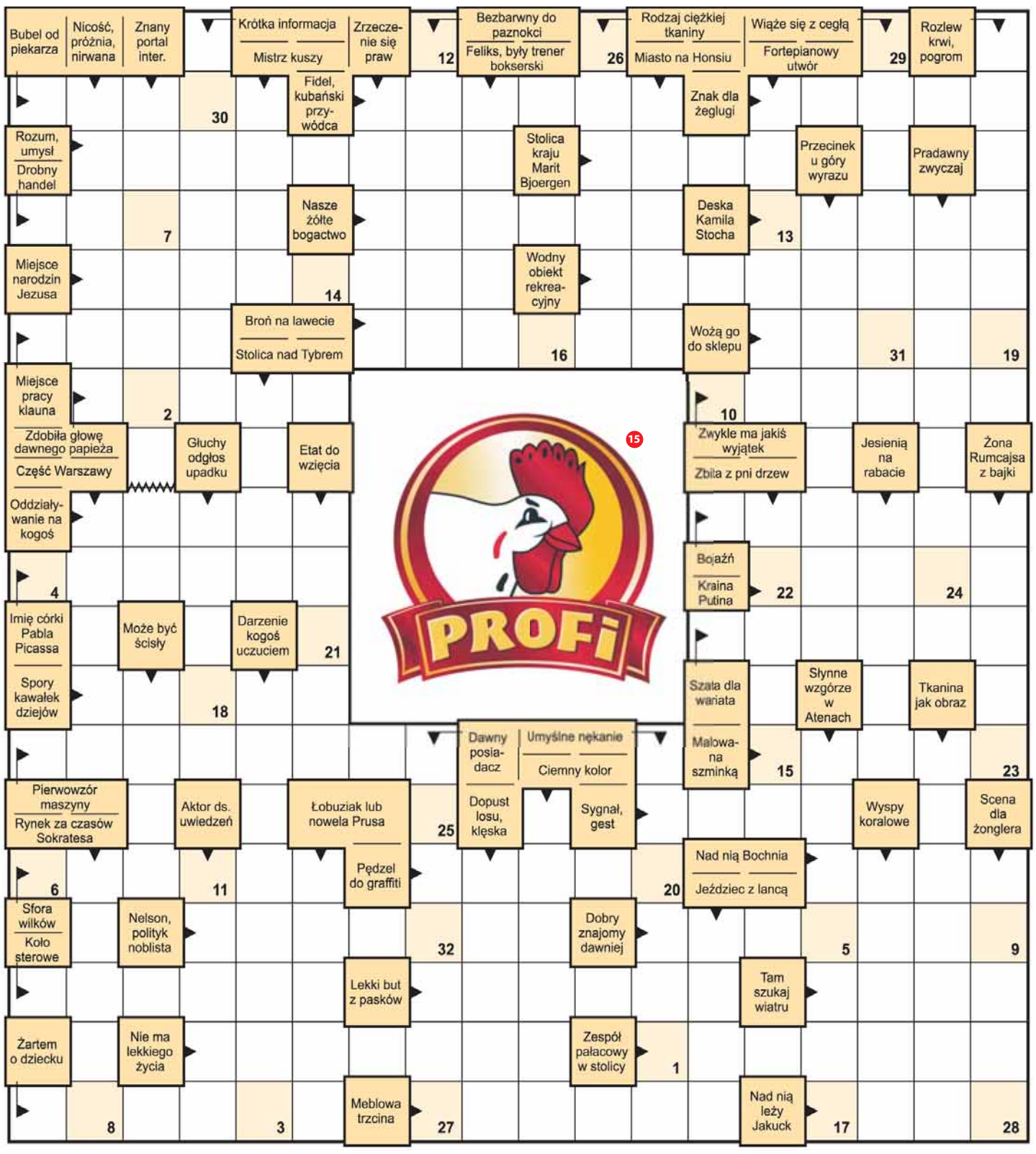
Sposób przygotowania:

Połączyć wszystkie składniki na ciasto i wyrobić. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na 30 minut.

Grzyby namoczyć, ugotować do miękkości, odcedzić i posiekać. Kapustę ugotować, odcedzić i posiekać. Na maśle usmażyć cebulę, dodać grzyby z kapustą i smażyć przez 10 minut na małym ogniu.

Ciasto rozwałkować, wyciąć kwadraty, nałożyć farsz i zlepić uszka. Gotować w osolonej wodzie przez 5 - 7 minut, aż do wypłynięcia. W międzyczasie podgrzać dowolną ilość barszczu w mikrofalówce lub na kuchence. Podawać z odcedzonymi uszkami.

Smacznego!



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

Krzyżówka na czas domowy #zostanwdomu

Na rozwiązania czekamy do 23 grudnia. Na kartce pocztowej prosimy wpisać - hasło krzyżówki, swoje imię i nazwisko, adres, nr telefonu oraz nakleić, wycięte z okienka krzyżówki, logo sponsora.

Spośród kartek z prawidłowymi rozwiązaniami wylosujemy jedną, której nadawca otrzyma nagrodę ufundowaną przez Profi Sp. z o.o.

Rozwiązanie krzyżówki z nr. 45.

W numerze 45. hasło krzyżówki brzmiało: **„Pełne witamin owoce to samo zdrowie"**. Nagrodę, ufundowaną przez Profi Sp. z o. o. (zestaw produktów firmowych), otrzymuje **Karolina Walczak ze Starej Kuźnicy.** Zapraszamy do redakcji po odbiór nagrody (po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu).

Nadesłanie rozwiązania jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych (podanie do wiadomości na łamach „CzO", kto otrzymuje nagrodę).

NAJTAŃSZE ROLETY ZEWNĘTRZNE W REGIONIE!
199zł - 1m² z montażem
DARBUD
Doruchów, ul. Kaliska 1
tel. 513 500 044
tel. 501 002 190

POWOLNY
PRODUCENT BLACHY DACHOWEJ
BLACHY dachowe
Ostrów, ul. Długa 19
tel. 509 551 550
www.powolny.pl