**Czerwony barszcz JemyJemy – idealny na święta!**

**Czy można wyobrazić sobie Boże Narodzenie bez czerwonego barszczu? To właśnie on jako pierwszy pojawia się na wigilijnym stole, symbolicznie rozpoczynając świąteczną ucztę. Skąd bierze się jego wyjątkowa rola w bożonarodzeniowej tradycji i co sprawia, że od pokoleń zajmuje tak ważne miejsce podczas tego magicznego czasu?**

Barszcz czerwony od wieków jest jednym z kluczowych dań wigilijnych. W dawnych wierzeniach przypisywano mu właściwości zapewniające długowieczność i zdrowie. Buraki, będące bazą tej zupy, od dawna uznawano za prawdziwy skarb – bogactwo składników odżywczych, które mają korzystny wpływ na organizm. Głęboka, czerwona barwa symbolizuje miłość i więzi rodzinne, które w okresie świąt stają się szczególnie ważne. To właśnie te wartości, w połączeniu z wyjątkowym smakiem, uczyniły barszcz nieodłącznym elementem bożonarodzeniowej tradycji.

**Tradycja w nowej odsłonie – z czym podać barszcz?**

Choć sam w sobie jest pysznym i aromatycznym daniem, odpowiednio dobrane dodatki potrafią wydobyć z niego jeszcze więcej smaku. Uszka z kapustą i grzybami to niezawodny wybór, ale jeśli szukasz nowych inspiracji, polecamy podać barszcz z krokietami z farszem grzybowym. Ich przygotowanie nie wymaga wiele czasu, a rezultat zachwyci wszystkich przy stole.

**Przepis na krokiety do barszczu**

Ciasto naleśnikowe:

l 200 g mąki,

l 1 szklanka mleka,

l 1 jajko,

l szczypta soli.

Farsz i panierka:

l 100 g pieczarek,

l 100 g suszonych grzybów,

l 1 mała cebula,

l Masło do smażenia,

l Sól, pieprz do smaku,

l Olej do smażenia,

l Panierka: jajko i tarta bułka.

Składniki wymieszaj mikserem na gładką masę, a następnie usmaż naleśniki. W tym czasie suszone grzyby zalej wrzątkiem i odstaw na 40 minut. Odsączone grzyby, pieczarki oraz małą cebulę pokrój drobno i podsmaż na maśle, po czym duś na małym ogniu, doprawiając solą i pieprzem. Gotowy farsz rozłóż na naleśnikach, zwiń w rulony, obtocz w jajku i bułce tartej, a potem zapiecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 15 minut. Krokiety pokrój na kawałki i podawaj z gorącym barszczem.

**Barszcz czerwony JemyJemy**

Dla tych, którzy w świątecznym zamieszaniu nie chcą rezygnować z jakości, doskonałym wyborem jest barszcz czerwony JemyJemy. Przygotowany z najwyższej jakości składników, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników, wyróżnia się naturalnością i pełnią aromatu. To także świetna opcja dla osób poszukujących produktów bezglutenowych.

Wyjątkowy smak barszczu JemyJemy to zasługa starannie dobranej receptury, wyselekcjonowanych przypraw oraz idealnego połączenia składników. Można go podawać na wiele sposobów: klasycznie z uszkami z grzybami, a także z paluchami chlebowymi, krokietami czy tartaletkami.

Zapakowany w wygodny kartonik, nie wymaga przechowywania w lodówce, co czyni go praktycznym rozwiązaniem zarówno na święta, jak i na co dzień. Barszcz czerwony JemyJemy to esencja tradycji w nowoczesnym wydaniu, gotowy do podgrzania w każdej chwili, gdziekolwiek jesteś!

Produkt dostępny w 1-litrowych kartonach.

[www.jemyjemy.com](http://www.jemyjemy.com)