

krem warzywny

Autor: **magusia87**Przepisów: **15** Ocena: **206**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- skrzydełka drobiowe, 3 szt
- kapusta młoda, 1/2 małej główki
- cebula biała, 1 szt
- pomidory świeże, 3 szt
- Papryka czerwona, 1 szt
- papryka zielona, 1 szt
- marchewka, 2 szt
- Natka pietruszki
- kostka mięsna rosołowa
- sól, pieprz kolorowy
- zupa cebulowa w proszku, 2 op.

Sposób przygotowania:

- 1 przygotuj wywar mięsny i rozpuść w nim kostkę rosołową
- 2 warzywa umyj, pokrój drobno i ugotuj w wywarze dodając pod koniec zupę w proszku
- 3 całość (oddzielając skrzydełka) zmiksuj blenderem
- 4 zupę wlej do naczyń i posyp natką pietruszki
- 5 Ja z reguły podaję z grzankami które robię z drobno pokrojonego chleba obsmażonego na łyżce oliwy z oliwek. (nie musi być to świeże pieczywo)

Twoje notatki do przepisu: