

"Wiosenna" zupa jarzynowa

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cukinia, 1 szt -mała
- marchewka, 1 szt
- brukselka, 8 szt
- fasolka szparagowa, 10 szt
- ziemniaki-małe, 5 szt
- kostka rosółowa drobiowa, 2 szt
- pieprz, do smaku
- sól czosnkowa, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Kostki rosółowe zalewamy wodą i stawiamy aby się rozpuściły i zaczęły się gotować. Warzywa umyć i obrać (marchewka, ziemniaki)
- 2 Następnie zaczynamy kroić nasze warzywa, ziemniaczki w grubą kostkę, marchewkę w plasterki i je później na pół, brukselkę na ćwiartki, fasolkę na 1 cm paski i cukinię w ćwiartki.
- 3 Do gotującego się wywaru z kostek rosółowych wrzucamy wszystkie warzywa bez cukinii i gotujemy ok 15 minut, następnie dodajemy cukinię, pieprz i sól czosnkową i gotujemy ok 10 minut żeby wszystkie warzywa były miękkie ale nie rozgotowane.
- 4 Jeżeli ktoś lubi może dodać jeszcze wegety lub soli a także śmietany. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: