

# Warzywna zupa

Autor: **Jagoda50**Przepisów: **210** Ocena: **13953**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- poszatkowana kapusta, 20 dkg
- ryż, torebka
- por, 1
- marchew, 3
- cebula, 1
- seler, 1 mała bulwa
- mielone mięso, 50 dkg
- liście laurowe, 3-4
- ziele angielskie, kilka ziaren
- kucharek, 2 łyżki
- koperek, 2-3 łyżki
- masło, 1 łyżeczka,

## Sposób przygotowania:

- 1 do garnka włożyć pokrojone warzywa, zalać wodą, dodać przyprawy, zagotować, wsypać ryż i gotować na wolnym ogniu
- 2 mięso doprawić tak jak na kotlety mielone, zrobić niewielkie pulpety i rzucać do wrzącej zupy, gotować 15 minut, na koniec dodać masło i koperek, zupę podawać gorącą i z pieczywem

## Twoje notatki do przepisu: