

Zupa bezmięсна na ostro

Autor: **Tosca**Przepisów: **87** Ocena: **2277**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- włoszczyzna, pęczek
- pomidory świeże, 2 szt
- liść laurowy, 2-3 szt
- ziele angielskie, 6-7 kulek
- pieprz, w dużej ilości
- chilli (ja używam strączków suszonych), 2 szt
- bulion warzywny (ja daję Winiary), 1 szt
- cebula, 1 szt
- groszek zielony, dwie szklanki
- Natka pietruszki
- odrobina oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy wywar z włoszczyzny z przyprawami i cebulą (w całości). Jak warzywa będą prawie miękkie, dodajemy pokrojone pomidory, groszek i oliwę. Gdy wszystko się ugotuje, dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: