

Zupa brokułowa



Autor: **kasia90**
Przepisów: **129** Ocena: **2287**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Woda 1,5l
- kiełbasa np śląska 2 pętka
- marchewki 2szt
- pietruszke 1szt
- seler kawałek
- cebule 1szt
- 1 ząbek czosnku
- pół brokuły
- ziemniaki 3szt
- śmietana 18% 100ml
- liść laurowy 2 szt
- pieprz kilka ziarenek
- wegete
- cukier 1 łyżeczkę
- łyżkę octu

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbaskę i warzywa kroimy w kostkę, marchewkę kroimy w plasterki wkładamy składniki do garnka zalewamy wodą i przyprawiamy. Następnie dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę i gotujemy. Gdy ziemniaki będą na pół miękkie dodajemy małe różyczki brokuły. Gdy brokuła będzie miękka dodajemy ocet. A po ostygnięciu zabelamy śmietaną



Twoje notatki do przepisu: