

Zupa brukselkowa

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7139**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- żeberka
- włoszczyzna
- brukselka
- groszek ptysiowy
- ziemniaki

Sposób przygotowania:

- 1 Do zimnej wody w garnku wrzuciłam umyte żeberka. Tuż przed zagotowaniem zszumowałam i wrzuciłam 2 marchewki, pietruszkę, pół selera, cebulę, natkę pietruszki i osoliłam. Po godzinie gotowania dodałam 6 średnio-małych ziemniaków i ok. 20 młodych brukselek. Po ok. 20 minutach wyjęłam żeberka, a zupę zblendowałam. Zdjęłam mięso z żeberka i dodałam do zupy razem z dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu. Największą zaletą zup-kremów jest to, że nie trzeba kroić żadnych warzyw! Podałam z groszkiem pytsiowym.

Twoje notatki do przepisu: