

Zupa koperkowa

Autor: **mari**Przepisów: **80** Ocena: **2187**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- rosół, ok. 2 litry
- koperek, 2 pęczki
- śmietana, 2-3 łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do rosółu wrzucić koperek drobniutko pokrojony. Zagotować. Wywar zabielić śmietaną, doprawić do smaku. Podawać z makaronem lub ryżem.

Twoje notatki do przepisu: