

# Zupa Marzenie



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2141** Ocena: **47708**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 200 g boczku wędzonego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżki oleju
- 250 g boczniaków
- 6 szt szparagów
- 4 ziemniaki
- 1,2 litra bulionu warzywnego
- 350 ml passaty pomidorowej
- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek kroimy w kostkę.

Cebulę siekamy.

Czosnek siekamy.

Grzyby kroimy w paski.

Szparagi na kawałki.

Ziemniaki w kostkę.

Składniki smażymy na rozgrzanym oleju. Zalewamy gorącym bulionem, gotujemy 10 min.

Dodajemy passatę pomidorową, ketchup. Gotujemy przez kilka minut.

Na rozgrzane masło wsypujemy mąkę, podsmażamy, dolewamy wywaru z zupy, dokładnie rozprowadzamy by nie było grudek.

Dodajemy do zupy, mieszamy i zagotowujemy. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: