

Zupa warzywna



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2333** Ocena: **51883**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 20 dag kości
- 20 dg kości wędzonej
- Włoszczyzna
- 1/2 główki kapusty
- 2 pomidory malinowe
- Puszka groszku
- Puszka białej fasoli
- Pęczek koperku
- Sól i pieprz
- Odrobina vegety
- Łyżeczka sosu ostrygowego
- Śmietana 18 %

Sposób przygotowania:

- 1 Kości zalewamy 1,5 l wody i gotujemy. Zbieramy szumowinę, po czym solimy i wrzucamy umytą włoszczyznę (seler i pietruszkę pokroić w kostkę, por w półtalarki, marchew w talarki). Gotować na małym ogniu, dodać sos ostrygowy. Następnie osączyć groszek, fasolę opłukać i wrzucić do zupy-dalej gotować. Kapustę poszatковать, pomidory pokroić w ósemki, dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem i vegetą. Zabielić śmietaną, dodać poszatkowy koper.

Twoje notatki do przepisu: