

Ajntopf

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|-----------|
| ziemniaki | 35dag |
| fasola szparagowa | 10dag |
| kalafior | mały |
| kalarepa | duża |
| marchew | |
| seler z liśćmi | |
| pietruszka z nacią | |
| por | |
| kapusta włoska | |
| pomidor duży | |
| cebula | |
| koperek zielony siekany | 1łyżeczka |
| margaryna | 10dag |
| mąka | 2łyżeczki |
| śmietana | 1szkl |
| woda | 2i 1\2l |
| sól | |
| kminek | odrobina |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i warzywa umyć i rozdrobnić
(ziemniaki, marchew, seler, pietruszkę, kalarepę, kapustę, cebule) por
w plasterki, fasolkę w ukośne kawałki, pomidor w ćwiartki
, kalafior podzielić na poszczególne kwiaty, a zieleninę posiekać
. Warzywa ugotować we wrzącej osolonej wodzie, dodając nieco
później kalafior i pomidor. Gdy wszystkie warzywa będą miękkie
zupę zagęścić zasmażką z margaryny i mąki, przyprawić do
smaku solą, dodać kminek, zagotować i odstawić z ognia. Na
koniec dodać zahartowaną śmietanę oraz posiekaną zieleninę.