

## Zielona zupa

**JOLANTA22**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>ziemniaki</b>                  | 2 szt |
| <b>blokuły mrożone lub świeże</b> | 200 g |
| <b>zielony groszek mrozony</b>    | 200 g |
| <b>bulion drobiowy</b>            | 1 szt |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obierz, umyj i drobno pokrój. Groszek i brokuły włóż do sitka i przepłukuj wodą (nie musisz ich rozmrażać), a następnie wraz z ziemniakami wrzuć do rondelka. Całość zalej 0,5 litra wody (ma ledwie przykryć jarzyny) i wrzuć Bulionetkę. Gotuj pod przykryciem, aż warzywa zmiękną. Następnie całość zmiksuj i przetrzyj przez sitko. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, możesz rozcieńczyć ją wodą. Można podawać z groszkiem ptysiowym.