

## Zupa botwinkowo-brokułowa z kaszą bulgur



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**wszystkie składniki:**

<b>żeberka wieprzowe</b>	450 gramów
<b>ziele angielskie</b>	1 garść
<b>liście laurowe Prymat</b>	3 sztuki
<b>botwinka</b>	2 pęczki
<b>brokuły</b>	0.5 kilograma
<b>ziemniaki</b>	3 sztuki
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>bulgur</b>	100 gramów
<b>pietruszką</b>	1 sztuka
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	2 szczypty
<b>sól</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, zalać zimną wodą, posolić, dodać ziele angielskie i liście laurowe. Gotować do miękkości mięsa, a następnie wyjąć żeberka z garnka. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchew, pietruszkę i młode buraczki w półplasterki. Wrzucić warzywa do gotującego się wywaru i gotować 5 minut. Dodać kaszę bulgur, gotować 5 minut. Dodać brokuły podzielone na różyczki i znów gotować 5 minut. Dodać dokładnie wypłukane i pokrojone liście i łodygi botwinki. Gotować jeszcze 5 minut. Przyprawić zupę do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Smacznego :)