

Zupa brokułowa



MEDI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
ziemniaki	2 sztuki
cebula	1/2 sztuki
por (biała część)	1/2 sztuki
żeberka wieprzowe	3 sztuki
zielona pietruszka	
koperek	
masło	
śmietana	2 łyżki
sól	
pieprz	
mąka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Brokuła dzielimy na różyczki, marchewkę obieramy i kroimy w pół plasterki, por i cebulę siekamy.
- KROK 2 Żeberka zalewamy wodą i gotujemy 1 godzinę, można dodać kostkę rosółową albo dodać trochę soli.
- KROK 3 Ziemniaki obieramy i wraz z brokułami, marchewką dodajemy do garnka z żeberkami.

- KROK 4 Pora smażyć na maśle z cebulą.
- KROK 5 Pietruszkę i koper siekamy. Dodajemy do zupy wraz z porem i cebulą.
- KROK 6 Zupę zaprawiamy śmietaną wymieszaną z mąką.
- KROK 7 Podajemy ze świeżym pieczywem:)