

Zupa koperkowa z warzywami i czosnkiem



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 l
śmietana 30%	200 ml
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
ziemniaki	3 szt
rzodkiew	kawałek
koperek	2 pęczki
czosnek	2 ząbki
masło	2 łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchewkę, pietruszkę i ziemniaki obieramy z łupin i kroimy w zgrabną kostkę. Na patelni roztopiamy masło i dodajemy pokrojone warzywa razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Cały czas mieszając podsmażamy ok 10 minut.
2. Do dużego rondla wlewamy wodę, dodajemy warzywa i trzymamy na ogniu do momentu zagotowania. Na tym etapie palnik pod garnkiem już wyłączamy. Rzodkiew obieramy, kroimy w taką samą kostkę, jak kroiliśmy pozostałe warzywa i dorzucamy do zupy.
3. Do zupy dolewamy śmietankę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dopiero przed samym podaniem dodajemy drobno pokrojony koperek. Jeżeli zrobicie to wcześniej, nabierze on brzydkiej, brązowej barwy.

SMACZNEGO :-)

