

zupa warzywniaczek



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z kości	500 g
włoszczyzna	50 g
marchew	50 g
groszek	25 g
fasola	25 g
ziemniaki	100 g
brukselka	25 g
kapusta włoska	25 g
pomidory	50 g
śmietana	50 g
tłuszcz	10 g
mąka	2 g
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozdrobnione warzywa dodać do wywaru przygotowanego już wcześniej. Posolić i gotować. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dodać do warzyw. Rozmieszać mąkę ze śmietaną, dodać do zupy- zagotować. Zupę doprawić do smaku, dodać Świeży tłuszcz.