

Zupa wielowarzywna z odrobina tymianku



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szaragowa	1 garść
marchewka	2 szt
seler	1/2 szt
brukselka	10 szt
por	1 szt
tymianek	
masło	
śmietana 30%	
bulion warzywny	2 litry
ziemniaki	3 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w kosteczkę . Marchewkę i seler obieramy i ścieramy na tarce duże oczka. Por kroimy w plasterki , fasolkę zieloną kroimy na pół. Na masełku podsmażamy kilka gałązek tymianku. dodajemy pokrojone ziemniaki , marchewkę i seler , obsmażamy. Następnie dodajemy pokrojony por. Mieszamy. Podlewamy bulionem. Gotujemy chwilę i dodajemy pozostałe warzywa. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gotujemy do miękkości warzyw. Następnie wlewamy śmietanę 30 procent mieszamy i zupa jest gotowa.