

## Zupa wiosenna



### SMAKOSZ1988



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>bulion</b>	2 litry
<b>mieszanka warzywna</b>	0.5 kg
<b>sól czosnkowa</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>szczypiorek usiekany</b>	3 szczypty
<b>skóra wieprzowa</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>śmietana 12%</b>	1 szklanka
<b>bulion</b>	1 kostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy bulion z kostek rosołowych, dodajemy 3 łyżki oleju oraz skórę wieprzową. Szczypiorek opłukujemy i kroimy w kosteczkę. Do bulionu wrzucamy mieszankę warzywną. Dodajemy przyprawy typu sól, pieprz. Jeszcze chwilę gotujemy. Całość zaprawiamy szklanką śmietany 12%. Na wierzch posypujemy szczypiorkiem