

ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z KALAFIOMEM I MARCHEWKĄ



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	1/2 kg.
włoszczyzna	30 dag.
fasolka szparagowa zielona	40 dag.
śmietana	1/2 szkl.
mleko	1/2 szkl.
kalafior	1/2 sztuki
Ziele angielskie mielone Prymat	- do smaku
sól	- do smaku
mąka	3 dag.
ziemniaki	1/3 kg.
cukier	- do smaku
bulion	1 kostka
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	- do smaku
Pieprz ziołowy mielony Prymat	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kości i
włoszczyzny
ugotować
wywar.
Fasolę obrać
z włókien,
umyć pod
bieżącą
wodą,
pokroić w
kawałki a
następnie
ugotować w
osolonej
wodzie.
Wywar
przecedzić,
marchewkę,
selera
pokroić w
kostkę i
dodać
ponownie do
wywaru.
Ziemniaki
obrać, umyć,
pokroić na
kawałki i
dorzucić do
wywaru.
Kalafior
wyczyścić,
pokroić na
małe
kawałeczki,
dodać do
gotującej się
zupy.
Fasolę
odcedzić i ją
również
wrzucić do
wywaru.
Gotować, w
międzyczasie
zupę
doprawić
pieprzem,
zielem
angielskim,
cukrem,
liściem
laurowym,
kostką
rosołową.
Pod koniec
gotowania
doprawić
mąką
wymieszaną
z mlekiem i
zaprawić
śmietaną.
SMACZNEGO
!!!