

## ZUPA Z KALAREPY

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kalarepa</b>	1/2 kg.
<b>ziemniaki</b>	30 dag.
<b>tłuszcz</b>	3 dag.
<b>mąka</b>	3 dag.
<b>koperek</b>	- -
<b>sól</b>	- do smaku
<b>cukier</b>	- do smaku
<b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b>	- do smaku
<b>wywar z kurczaka</b>	2 (i warzyw)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepę umyć, obrać zetrzeć na tarce. Ziemniaki obrać, umyć i także zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Warzywa zalać wywarem i zagotować.

Tłuszcz rozpuścić na patelni, rozprowadzić w nim mąkę, zasmażyć, dodać do zupy i zagotować. Następnie do zupy wrzucić posiekany koperek i doprawić zupę solą, pieprzem oraz cukrem.  
SMACZNEGO !!!