

## ZUPA Z KASZĄ I INDYKIEM



### URSZULAS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kasza jęczmienna</b>	1 woreczek
<b>marchew</b>	2 szt
<b>Pomidory krojone z puszki</b>	
<b>koperek</b>	
<b>skrzydełka z indyka</b>	2 szt
<b>fasolka szaragowa</b>	
<b>listki laurowe Prymat</b>	
<b>ziele angielskie całe</b>	
<b>kostka rosółowa</b>	2 szt
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka zalać zimną wodą i gotować ok 20 minut. Zebrać szumowinę dodać listek laurowy oraz ziele angielskie. Marchewkę oraz fasolę pokroić w kostkę. Pomidory z puszki zmiksować blenderem dodać do zupy. Dodać również kostkę rosółową. Pod koniec gotowania dodać kaszę oraz koper. Przyprawić solą i pieprzem do smaku.