

## Zupka mięsno jarzynowa



**POLLY66**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki młode</b>	ok6
<b>seler naciowy</b>	
<b>marchew</b>	ok4-5
<b>por</b>	
<b>koper świeży</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>liść laurowy</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>sól, pieprz</b>	
<b>cebula biała</b>	
<b>karkówka</b>	ok30dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki bulionowe wrzucić do 1-1,5litra wody.Mięso pokroić w kostkę i podsmażyć z cebulką.Do bulionu dodać pokrojone warzywa,ziele i liść,gotować.Pod koniec dodać mięso,doprawić do smaku i dodać koper z natką.