

Zupa brokułowa z mięsem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	40 dag
mięso z kością	50 dag
brokuł	30 dag
nattka siekana pietruszki	1 pęczek
szczypiorek usiekany	1 pęczek
woda	1 litr
sól	do smaku
pieprz do smaku	
warzywa	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę. Mięso umyte zalewamy wodą 1,2 litra. Gdy mięso będzie miękkie wyciągamy i obieramy od kości. Do rosółu dodajemy pokrojone ziemniaki w kostkę, warzywa pokrojone w słupki i gotujemy. Przed końcem gotowania dodajemy różyczki brokułu. Dodajemy mięso pokrojone, doprawiamy do smaku.