

Jarzynowy kociołek Niani :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- ½ paczki mieszanki jarzynowej na zupę (7 składnikowej)**
- 1 pęczek usiekanego koperku**
- 1 słoik fasoli w sosie pomidorowym (duży - ja miałam 750 g)**
- 0,25 dag mielonego mięsa (miałam mieszane wieprzowo-wołowe)**
- 1 szklanka śmietanki do zupy**
- 2 litry wody**
- Przyprawa do zup Kucharek- w płynie**
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu**
- ziemniaki** 4 szt
- bulion drobiowy** 2 kostki
- rzodkiewka** 5 szt.
- kapusta pekińska** 1/4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokroić w kostkę , kapustę w paseczki , rzodkiewkę w plasterki . Do garnka włożyć wszystkie warzywa , kostki bulionowe , ziemniaki, koper (2 łyżki kopru odłożyć) i wlać wodę . Zagotować . Z mięsa robić kuleczki wielkości orzecha włoskiego i wrzucać na gotującą się zupę . Gotować 25 minut . Dołożyć fasolę wraz z sosem pomidorowym i gotować dalej jeszcze 20 minut . Doprawić pieprzem , maggi . Wlać śmietankę . Posypać pozostałym koperkiem .