

kartoflanka z mieta



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	30 dag
pietruszka	1 sztuk
sok z 1/2 cytryny	z 1/2 cytryny
mięta liście	1 peczka
śmietana	4 łyżki
sol i pieprz ziolowy	do smaku
bulion warzywny	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i pietruszke obieramy,myjemy i kroimy w kostke.Bulion zagotowujemy,wrzucamy do niego warzywa i gotujemy az zmiękna warzywa.Dodajemy sok z cytryny,doprawiamy do smaku.Mięte myjemy i drobno siekamy.Smietane mieszamy z mieta i ostroźnie ,by sie nie zwarzyłalączymy z gorącą zupą.Podajemy z pieczywem.