

Zupa jarzynowa na ostro



MAŁGORZATA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka	0.5 szt
cukinia	0,5 szt
bakłażan	0.5 szt
kapusta	0.5 szt
włoszczyzna	1 kpl
ziemniaki	5 szt
cebula biała	1 szt
pomidor	2 szt
kukurydza w puszcze	0.5 puszki
koncentrat pomidorowy	1 0.5 słoiczka
przyprawy	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki drobno pokroić lub poszatkować, następnie podgrzać na oleju na patelni. Zagotować 1,5-2 litry wody do której wsypać podsmażone warzywa. Gotować, aż ziemniaki zrobią się miękkie. Przyprawić do smaku.