

Zupa jarzynowa po włosku



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	3 szt
seler	150 g
por	1 szt
papryka czerwona	1 szt
kostka warzywna	1
parmezan starty	100 g
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć i pokroić. Marchewkę i por w ukośne plasterki, seler w paseczki. Zalać 4 szkl wody. Ddać sól, pieprz. Gotować 35 min. Paprykę umyć, pokroić, i razem z kostką dodać do zupy w połowie gotowania. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem. Gdy wazywa będą miękkie rozlać na talerze, posypać parmezanem na talerzu, udekorować listkami bazyli.