Lekka marchwianka



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewek	4-5
kawałek pora ok. 10 cm	1
łyżki masła	1-2
sól, odrobina cukru	do smaku:
czubata łyżeczka mąki pszennej	1
ziemniaki	
lubczyk	3-4 gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyścić, obrać, dokładnie wypłukać. Ziemniaki ii marchewki pokroić w m/w takiej samej wielkości niedużą kostkę. Pora posiekać w cienkie półplasterki. Masło utrzeć z mąką na pastę. Do garnka włożyć marchewkę i ziemniaki, zalać wodą tyle żeby przykryła warzywa, dodać 2-3 szczypty cukru, gotować ok.10 min., dodać lubczyk i pora, gotować jeszcze 5 min.. Kiedy warzywa będą już mięciutkie dodać pastę z masła i mąki, mieszać aż się rozpuści. Doprawić solą. Zupa powinna być gęsta od warzyw więc nie dolewajmy zbyt dużo wody.