

Jarzynowa \"śmieciówka\"



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2
marchewka	1
garść żółtej fasolki szparagowej	1
szkl. groszku zielonego, użyłam mrożonego	1/3
strączka papryczki chili	1/3
łyżeczka masła	1
sól, odrobina cukru, Kucharek w płynie	do smaku:
kalafior	po 2 garść
pietruszka	po 1 kawałek
por	po 1 kawałek
seler	po 1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa oczyścić, obrać, opłukać. Ziemniaki pokroić w pół plastry, warzywa korzeniowe w cienkie słupki, pora z pół krążki. Ziemniaki zalać 2-3 szkl. wody albo bulionu warzywnego, dodać masło, posiekane chili i 1/3 łyżeczki soli, gotować 5-8 min.. Dodać kalafiora, fasolkę, słupki włoszczyzny, pora i groszek - gotować 5 min.. Na końcu dodać brokuły i gotować jeszcze chwilę aby tylko zmiękły. Warzywa nie powinny być rozgotowane, ale lekko chrupiące. Zupę doprawić ew. Kucharkiem. Można podać śmietanę w dzbanuszkach aby każdy dodał sobie jej na talerz jeśli tak lubi.