

Zupa warzywna z fasolką



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1/2 główki
ziemniaki	5 sztuk
cebula	1 sztuka
buraki	2 sztuki
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
fasolka szparagowa	1 szklanka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
śmietana	1/3 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatковать, zagotować wodę, kapustę wrzucić do wrzątku. Na oleju zeszklić posiekaną cebulę. Dodać do kapusty. Ziemniaki pokroić w kostkę, buraki, seler, marchew, pietruszkę zetrzeć na grubych oczkach, fasolkę pokroić. Wszystko dodać do kapusty. Dusić na wolnym ogniu do miękkości. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy, przyprawić do smaku i zaprawić śmietaną.