

zupa z kalarepy



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młode kalarepy z liśćcami	2-3 szt
ziemniaki młode	2 duże
kawałek mięsa wieprzowego lub kości	
szczypta gałki muskatołowej	
sól	
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotujemy. Ziemniaki i kalarepy obieramy i myjemy. Kalarepy kroimy w plastry, ziemniaki w kawałki. Dodajemy do wywaru i gotujemy ok 20 minut. Doprawiamy solą i gałką. Liście kalarepy myjemy, kroimy i wrzucamy do zupy. Na patelni roztopiamy masło, wsypujemy mąkę i mieszamy. Rozprowadzamy odrobiną zupy, wlewamy do garnka. gotujemy aż zupa zgęstnieje.