

Zupa jarzynowa



JOANNA137

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żebereka cielęce lub wieprzowe	30 dag
warzyw startych na grubej tarce (marchew, pietruszka, seler)	60 dag
kapusta	1 sztuka
ziemniak	3 sztuki
cebula	2 sztuki
mąka pszenna	1 płaska łyżka
śmietana 18-procentowej	niepełna szklanka
olej	2 łyżki
masło	1 łyżka
por	1 sztuka
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 łyżeczki
przyprawa do potraw	2 łyżeczki
tymianek	1 łyżeczka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka, warzywa i 1 pokrojoną cebulę zalać 6 szklankami wody i gotować, aż żeberka będą miękkie. Po ugotowaniu wyjąć je z wywaru, okroić mięso, następnie pokroić w kostkę i włożyć z powrotem do zupy. Pokrojone w kostkę ziemniaki, przyprawę KUCHARZEK, bazylię i tymianek dodać do zupy, wymieszać i gotować 20 min. Drugą cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na oliwie z dodatkiem masła, wsypać mąkę i zasmażyć. Następnie dodać do zupy i gotować jeszcze 3 min. Przed podaniem zaprawić śmietaną i posypać natką pietruszki.

