

Zupa z kalarepy 2 Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

większe kalarepy z liśćmi	2 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszką	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
Kostki rosółowe Kucharek	2 sztuki
ryż	3/4 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
natka pietruszki	1/2 pęczka
koperek	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście kalarepy odciąć od łodyg, dokładnie umyć i pokroić w makaronik. Kalarepy, marchew (można pokroić ozdobnie), pietruszkę, seler obrać, umyć i pokroić w kostkę. Do 4 litrów wrzątku wrzucić liście kalarepy, kostki mięsne, kucharka i gotować 15 minut. Do zupy dodać kalarepę, jarzyny i zagotować. Ryż opłukać na sitku i dodać do zupy. Gotować do miękkości warzyw i ryżu. Zupę przyprawić do smaku maggi. Natkę i koperek posiekać. Zupę rozlać na talerze, posypać natką i koperkiem. Smacznego!