Wiosenna zupka z kasza

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	2 litry
sredniej wielkosci marchewka	4-5
korzeń pietruszki	
ziemniaki	4 duze
mrożony zielony groszek	0,5 szklanki
twardsza czesc kapusty pekinskiej	0,5 glówki
kasza jęczmienna	1 szklanka
natka pietruszki	
czosnek	2-3 zabki
Liść laurowy suszony Prymat	2
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzacego rosolu wrzucamy listek laurowy i przyprawiamy do smaku. Wrzucamy kolejno: pokrojona w kostke cebule, pokrojone w kostke ziemniaki, pokrojone w kostke marchewki oraz korzen pietruszki. Gotujemy ok 10 min, po czym wrzucamy pokrojona w paski lodyge selera oraz poszatkowana, grubosci ok 1-1,5 cm kapuste. Gotujemy nastepne 20 minut, po czym wrzucamy przeplukana kasze, listek laurowy i groszek, w razie potrzeby doprawiamy. Po ok 10 minutach wrzucamy pokrojony w kostke czosnek i pokrojona natke pietruszki. Wylaczamy palnik i zostawiamy garnek pod przykryciem, tak by kasza nam calkowicie speczniala, ale sie nie rozgotowala. Kapusta pekinska, nadaje zupce lekko slodkawy smak. Jest delikatna, tak ze rozplywa sie w ustach. Zdjecie jest jednym, z moich pierwszych, stad ta kiepska jakosc.