

zupa z rzodkiewki



ANIA36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pęczek rzodkiewki	3 duże
rosół	2 l
kwaśna śmietana	1/4 l
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Po starannym wymyciu liście rzodkiewki ugotować w wywarze i zmiksować .
- KROK 2 Zaciągnąć śmietana . Doprawić solą i pieprzem .
- KROK 3 Korzenie rzodkiewki pokroić w plasterki ,w paseczki lub w kostkę .Krotko podsmażyć na maśle . Włożyć do talerzy i zalać zupa .