Zupa Eli z kalarepki



ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
średni seler	1/4 sztuki
ziemniaki	5 sztuk
kostki mięsne	2 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
kasza manna	1/2 szklanki
natka pietruszki	1/2 pęczka
koperek	1/2 pęczka
zupa	2 z kalarepki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepy,ziemniaki i jarzyny umyć.Liście z kalarepy poszatkować.Kalarepy,jarzyny,ziemniaki obrać,pokroić w kostkę i wrzucić razem z liśćmi do garnka z wrzącą wodą (około 4 litry),dodać kostki mięsne,kucharka i gotować do miękkości.Wsypywać powoli kaszę manną,ciągle mieszając,żeby nie porobiły się kluchy i jeszcze gotować tak długo,jak pisze na opakowaniu kaszy manny.Doprawić maggi.Koperek i natkę drobno pokroić i dodać do zupy.Smacznego!