

Zupa koperkowa



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	1 duży pęczek
marchewka	2 szt.
pietruszka	1 szt.
ziemniaki	5-6 szt.
seler	1/4 szt.
por	1/2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
śmietana	3/4 szkl.
mąka pszenna	1 łyżka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	5 szt.
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

Włoszczyznę obieramy, myjemy i wrzucamy do garnka.

Wlewamy około 2 litrów wody i dodajemy listki laurowe, pieprz ziarnisty i ziele angielskie. Gotujemy wywar.

Gdy warzywa są już prawie miękkie, dodajemy ziemniaki i gotujemy do miękkości.

Śmietanę lub jogurt łączymy z łyżką mąki, wlewamy odrobinę gorącego bulionu, aby zahartować śmietanę i wlewamy do zupy.

Zagotowujemy i wyłączamy gotowanie.

Koperek myjemy, siekamy i dodajemy do zupy.

Odstawiamy na kilka minut, aby koperek się sparzył, a zupa nabrała smaku.

Smacznego!

