

zupa z dymki



DASADA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula dymka ze szczypiorkiem	2 pęczek
olej	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
szczypiorek	do smaku
estragon	1/2 łyżeczka
bulion warzywny	4 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dymkę oczyszczamy, kroimy na kawałki. W garnku rozgrzewamy olej, wrzucamy na niego białe części cebuli, chwilę dusimy, dolewamy bulion, wrzucamy estragon oraz przyprawy. Gotujemy, przed koncem gotowania wrzucamy pokrojony wcześniej szczypior.

Przepis ten umieściłam na portalu gotujmy.pl od nickiem dasada1