

ZUPA KARTOFLANKA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 sztuk
marchewka	2 sztuki
cebula	1
pietruszka	1 sztuka
mąka	1 i 1/2 łyżki
margaryna	1/4 kostki
Natka pietruszki suszona Prymat	1/2 pęczka
przyprawa do potraw	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchewkę (1 sztukę), cebulę, pietruszkę kroimy w kostkę. Zalewamy wrzątkiem (3 litry). Dodajemy masło i sól.

Gotujemy wszystko na wolnym ogniu. Drugą marchewkę ścieramy na tarce z dużymi oczkami i dodajemy do garnka w momencie gdy zacznie się gotować.

Rozpuszczamy margarynę i zsypujemy z mąką - robimy zasmażkę. Gdy będzie rumiana wlewamy około 400 ml wody i mieszamy. Gdy gotujące się warzywa są miękkie wlewamy zasmażkę.

Na koniec siekamy natkę pietruszki i doprawiamy do smaku wg uznania.