

zupa jarzynowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1
kabaczek	1
papryka	1
marchewka	1
ziemniaczki	2-3
por	
pomidory	2
Kukurydza z Puszki	1/2
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
sól i pieprz do smaku	
kapusta	1-2 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię i kabaczka pokroić w słupki. Pozostałe warzywa w kostkę. Na patelni rozgrzać trochę oleju i włożyć na nią warzywa oprócz pomidorów i kukurydzy. Chwilę poddusić doprawiając do smaku według uznania. Następnie zagotować ok. 1.5 lita wody i dodać podsmażone warzywa. Gotować do miękkości. na końcu dodać pomidorki, koncentrat i kukurydzę. Na talerzach posypać zieleniną.