

Zupa pomidorowa z koperkiem



ABAK44



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	1 kg
marchewka	4 szt
pietruszka	2 szt
seler	1
por (biała część)	1 szt
cebula biała	2 szt
Kucharek przyprawa do potraw	1
koper świeży	2 pęczki
śmietana 12%	1 szt
przecier pomidorowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować żeberka następnie dodać cała jarzynę-obraną. Na osobnej patelni podsmażamy 2 cebule pokrojone w kostkę a następnie dodajemy drobno pokrojony koper. Po około 5 minutach, dodajemy koper z cebulą do zupy. Doprawiamy zupę przecierem pomidorowym a na końcu śmietaną. Możemy ją jeść z makaronem lub ryżem.