

zupa z młodej kapusty z koperkiem



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostki rosółowe	2 szt.
ziemniaki młode	1/2 kg
koperek	1 pęczek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Ziele angielskie mielone Prymat	4 szt.
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki rosółowe zagotuj w litrze wody, Dodaj poszatkowaną kapustę i pokrojone młode ziemniaki. Pod koniec gotowania dodaj liście laurowe i ziele angielskie. Tuż przed podaniem dołóż posiekany koperek. Dopraw pieprzem.