

Samo zdrowie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebulka dymka ze szczypiorkiem, pokrojona	6 szt
czosnek posiekany	2 ząbki
olej	4 łyżki
mąka	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
tymianek	
sól	
pieprz	
bulion	0,5 l
rzeżucha	2 (posiekana)
seler naciowy	1 (posiekany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku udusić czosnek na oliwie, dodać seler ze szczypiorkiem i dusić aż zwiędną. Dodać cebulę, rzeżuchę i dusić dalej, aż wszystko zmięknie. Posypać przez sitko mąką, wlać rosół, dodać rozdrobnione listki laurowe, tymianek, sól i pieprz. Dobrze wymieszać i gotować 20 minut na dużym ogniu.