

Zupa "Ślepe ryby"



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewki	2
pietruszka	2
seler	mały
por (biała część)	
ziemniaki	1/2 kg
ziele angielskie	kilka
Liść laurowy suszony Prymat	3
śmietana 12%	70 ml
Majeranek suszony Prymat	
natka pietruszki	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa kroimy w kostkę ,wrzucamy do garnka razem z przyprawami ,zalewamy wodą (2-3 cm ponad warzywa) ,doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości. Dodajemy śmietanę rozprowadzoną z wywarem ,dodajemy do całości ,podgrzewamy. Doprawiamy majerankiem ,solą i pieprzem. Posypujemy posiekaną natką pietruszki.