

Zupa z kasza i brokułem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	6 łyzek
ziemniaki	4 duże
marchewka	2 duże
korzeń pietruszki	1 duży
brokuł świeży	
czosnek	1-2 ząbki
rosół drobiowy	1,7 litra
lody	1 duża
cebula biała	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasze płuczemy w zimnej wodzie. Warzywa obieramy i myjemy. Marchew kroimy w półplastry lub kostkę, pietruszkę w półplastry, cebulę w kostkę, seler siekamy w plastry, ziemniaki w kostkę, brokuły dzielimy na małe porcje, łodygę brokuła, kroimy w kostkę, a czosnek w drobną kosteczkę. Zagotowujemy bulion i wrzucamy marchew, pietruszkę, ziemniaki, dodajemy liść laurowy i przyprawiamy. Gotujemy ok 15 minut, po czym wrzucamy łodygę selera i kawałki brokułów, zagotowujemy, a po 5 minutach wrzucamy kaszę jęczmienną, gotujemy ok - 20 minut na małym ogniu, doprawiamy na koniec do smaku, a tuż przed zakończeniem gotowania, wrzucamy czosnek, ew. natkę pietruszki lub kopru.