

Zupka mięsno jarzynowa



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	ok6
seler naciowy	
marchew	ok4-5
por	
koper świeży	
natka pietruszki	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
sól, pieprz	
cebula biała	
karkówka	ok30dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostki bulionowe wrzucić do 1-1,5litra wody.Mięso pokroić w kostkę i podsmażyć z cebulką.Do bulionu dodać pokrojone warzywa,ziele i liść,gotować.Pod koniec dodać mięso,doprawić do smaku i dodać koper z natką.