

zupa z marchewki



ETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1 kg
kolendra	garść
groszek konserwowy	garść
pieprz	do smaku
sól	do smaku
cebula	1 sztuka
bulion warzywny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebula kroimy w grubą kostkę i podduszamy na oliwie w dużym garnku.

Myjemy i obieramy marchew.

Wrzucamy ją do garnka i zalewamy tak wodą, aby marchew była całkiem zanurzona.

Wrzucamy kostkę warzywną i powoli doprowadzamy do wrzenia.

Gotujemy aż marchew zmięknie, po czym miksujemy zupę ręcznym mikserem. Na koniec

wrzucamy garstkę pokrojonej kolendry, zostawiając trochę do przystrojenia na talerzu.

Przed podaniem posyujemy zupę groszkiem i kolendrą.

Zupa ta jest bardzo smaczna.