

Kolorowa zupa z dorsz



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	2
ziemniaki	3
pieczarek	15 dag
Kostki rosółowe Kucharek warzywne	3
brokuły	1/3 op
marchew	1/3 op
dorsz	70 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 1,5 litra wody. Wrzucić kostki rosółowe. Włożyć pokrojonego na kawałki dorsza (wyjąć przedtem ości) i ziemniaki. Gotować 15 min. Przesmażyć pokrojoną cebulę i pieczarki. Wyjąć połowę ryby. Zupę zmiksować. Wyjętego dorsza podzielić na małe kawałki. Włożyć go z powrotem do zupy wraz z cebulą, pieczarkami, marchewką i brokułami. Gotować 10 min. Posypać natką i podawać z pieczywem.