

Jarzynowa z białą kapustą



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

woda zimna	2,5 litra,
porcja rosółowa	1 szt,
udka kurczaka	1 szt,
marchewka	2 -3 szt,
pietruszka	1 szt,
seler	kawałek
por	kawałek
ziemniaki	4 -5 szt,
kapusta biała	1/2 szt,
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cukier	do smaku,
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku,
grostek konserwowy	1/2 puszki,
fasolka szparagowa	ok.200 g,
zasmażka	
masło klarowane	3 -4 łyżki
mąka	3 łyżki,

dodatkowo;

koper świeży

1/2 pęczka,

śmietana

w razie potrzeby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rosołowe oczyścić, opłukać, włożyć do garnka, zalać wodą i doprowadzić do zagotowania.

Gdy zacznie się gotować zebrać szumowiny wytworzone podczas gotowania, doprawić solą.

Dodać obrane, pokrojone w kostkę marchewki, pietruszkę i kawałek selera.

Gotować około 15 minut.

Kalafior opłukać podzielić na różyczki.

Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę.

Kapustę białą obrać z brzydkich liści poszatковать.

Fasolkę szparagową obrać pokroić na mniejsze kawałki.

Por opłukać pokroić w prążki.

Do wywaru dodać pokrojone opłukane ziemniaki oraz fasolkę i por.

Gdy warzywa będą już na pół miękkie dodać kalafiora.

Krótko przed końcem gotowania dodać poszatowaną kapustę oraz odsączony groszek konserwowy.

Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz przyprawą uniwersalną.

Masło klarowne rozpuścić na patelni, dodać mąkę i zrobić zasmażkę.

Do gotującej zupy dodać zasmażkę ciągle mieszając, aby nie porobiły się grudki.

Zagotować.

Koperek opłukać, posiekać dodać do gotowej już zupy.

W razie potrzeby doprawić do smaku według własnego uznania.

Zupę można zabielić słodką śmietaną, u mnie bez śmietany.