Zupa jarzynowa z jarmużem

PATRYCJA33

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
kalafior	200 g
jarmuż	100 g
fasolka szparagowa	100 g
marchew	2 szt
seler naciowy	2 łodygi
śmietana	3-4 łyżki
masło	50 g
koper świeży posiekany	3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchew obieramy, następnie kroimy w kostkę. Z fasolki szparagowej odcinamy końcówki i kroimy ją na mniejsze części. Selera kroimy w plasterki, a kalafiora dzielimy na różyczki. Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. W garnku rozpuszczamy masło, następnie dodajemy warzywa i podsmażamy przez chwilę. Dodajemy wodę oraz przyprawy. Jarmuż myjemy, zalewamy wrzącą wodą i gotujemy w oddzielnym garnku do miękkości, następnie odcedzamy i wkładamy go do bardzo zimnej wody, dzięki temu jarmuż zachowa swój piękny zielony kolor. Jarmuż ponownie odcedzamy, kroimy na mniejsze części i gdy warzywa w zupie będą już miękkie to dodajemy do garnka. Do śmietany dodajemy chochelkę gorącej zupy, mieszamy i z powrotem przelewamy do zupy. Na koniec dodajemy posiekany koperek i w miarę potrzeb przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.