

Zupa koperkowa z białą kiełbasą



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

woda	1.5 litra
kiełbasa biała	2 sztuki
koperek	2 pęczki
marchewka	2 sztuki
korzeń pietruszki	1 sztuka
ziemniaki	3 sztuki
seler nieduży	0.5 sztuka
cebula	1 sztuka
jogurt naturalny	200 mililitrów
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki, pietruszkę i seler obieramy, myjemy i ścieramy na tarce na największych oczkach. Z kiełbas pozbywamy się skór, z mięsa formujemy średniej wielkości kulki, wrzucamy je do garnka i obsmażamy ze wszystkich stron (bez dodatkowego tłuszczu). Pod koniec smażenia dodajemy starte warzywa, obrane i pokrojone w średnią kostkę ziemniaki i cebulę, wszystko smażymy na wolnym ogniu około 5 minut. Zawartość garnka zalewamy wodą, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i poszatkowany koperek, gotujemy 10 minut. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Zupę wlewamy do misek, dodajemy jogurt.

