

Zupa jarzynowa na rosole



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa:

rosół	1 litr
por	0.5 sztuki
marchewka	1 sztuka
pietruszką	1 sztuka
kalafior	0.5 sztuki
groszek mrożony	4 łyżki
ziemniaki	5 sztuk
śmietana	0.5 szklanki
zielenina	2 łyżki
olej do smażenia	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę, pora myjemy i kroimy na małe kawałki. Na patelni rozgrzewamy olej, wkładamy warzywa i smażymy. Do garnka wlewamy rosół, zagotowujemy i dodajemy usmażone warzywa. Gotujemy 10 minut i dodajemy obrane i drobno pokrojone ziemniaki, z kalafiora odrywamy różyczki, dodajemy do zupy, a na koniec wkładamy groszek. Gdy wszystkie warzywa będą już ugotowane doprawiamy zupę solą, pieprzem i odrobiną gałki muskatołowej. Śmietanę mieszamy z 3-4 łyżkami zupy, wlewamy do garnka i dodajemy zieleninę. Zupę możemy podawać z pieczywem.