

Zupa ziemniaczana



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

wywar drobiowy	2 litry
ziemniaki	3 sztuki
marchewka	1 sztuka
korzeń pietruszki	1 sztuka
cebula duża	1 sztuka
seler naciowy	1 gałązka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.2 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
olej rzepakowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i pietruszkę kroimy w większą kostkę, cebulę w mniejszą, seler w plasterki, wszystko wrzucamy do garnka i smażymy na wolnym ogniu do zrumienienia.

Zalewamy bulionem, dodajemy majeranek i wędzoną paprykę, gotujemy 5 minut. Po tym czasie wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki i wszystko gotujemy do około 10 minut.

Zupę studzimy, wyławiamy z niej połowę warzyw, miksujemy je w blenderze. Zmiksowane warzywa wlewamy z powrotem o zupy, doprawiamy ją solą i pieprzem, zagotowujemy.