

Zupa z brukselki



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło 82%	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
bulion warzywny	1.25 litra
ziemniaki	3 sztuki
brukselka	300 gramów
kości wędzone	250 gramów
śmietana 18%	150 gramów
koperek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku na maśle i oliwie zeszkliłem pokrojoną w kostkę cebulę. Dodałem obraną i pokrojoną w kostkę marchew. Smażyłem, ciągle mieszając przez ok. 5 minut, wlałem gorący bulion, dodałem wędzoną kość, zagotowałem.

Przykryłem, zmniejszyłem ogień, gotowałem 5 minut. Dodałem pokrojone ziemniaki oraz brukselkę (wcześniej umytą i obraną w wierzchnich listków), gotowałem ok. 10 minut.

Odstawiłem z ognia. Dodałem posiekany koperek, zaprawioną śmietaną, doprawiłem solą i pieprzem.