Zupa z kiszonego kalafiora

R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
ziemniaki	3 sztuki
kiełbasa myśliwska	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	2 sztuki
kalafior kiszony	1 słoik
natka pietruszki	1 pęczek
por	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jarzyny ścieramy na tarce o dużych oczkach. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Kiełbasę i por kroimy w talarki.
Warzywa i kiełbasę zalewamy zimną wodą (1,5 litra), dodajemy liście laurowe, ziele angielskie. Doprowadzamy do wrzenia, wsypujemy sól (1/4 łyżeczki), zmniejszamy płomień i gotujemy pod przykryciem przez kwadrans.
Kalafior odcedzamy, dodajemy do zupy i gotujemy do miękkości pozostałych warzyw. Do smaku doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną cukru.
Zupę podajemy z posiekaną natką pietruszki.