

zupa z rukwi wodnej



ALECZKA90



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 gram
rukwia wodna	2 pęczki
por (biała część)	2 sztuki
śmietana	100 ml
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 łyżka
bulion warzywny	1,5 litra
cebula	odrobina prażona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroimy w kostkę. Białą część pora kroimy w plasterki i smażymy na oliwie w rondelku, dodajemy bulion, ziemniaki i gotujemy wszystko razem. Rukiew siekamy dość grubo, dodajemy do zupy, gdy ziemniaki będą już miękkie. Dodajemy gałkę muskatołową i przyprawy wedle uznania. Zupę przed podaniem najlepiej zmiksować, podajemy posypaną prażoną cebulką.