

LEKKA ZUPA Z PORÓW



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka rosołowa	1 SZT
DUŻY POR	2 SZT
masło	5 DAG
ziemniaki	4 SZT
SÓL, ŚWIEŻO ZMIELONY PIEPRZ	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PORY POKROIC W WASKIE PASKI,PODDUSIC NA MASLE. KOSTKĘ ROZPUŚCIĆ W 1 LITRZE WRZĄTKU.ZALAĆ ROSOŁEM PORY I KRÓTKO POGOTOWAC.WŁOZYĆ ZIEMNIAKI POKROJONE W KOSTKĘ.GOTOWAC, AZ ZIEMNIAKI BĘDĄ MIĘKKIE I DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM