

Zupa z kaszy prazonej



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1-2 szt
pietruszk	1 szt
ziemniaki obrane	5 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	2 łyżki
cebula biała	1 szt
pietruszk i szczypiorek	2 łyżeczki
warzywa	1 torebka
kasza prażona	1 torebka
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki
Ziele angielskie mielone Prymat	3 kulki
kości schabowe	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na kości gotujemy wywar z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego.-gotujemy z 10 min .Potem dodajemy pokrojone warzywa .Gotujemy z 5 min .Dodajemy kasze ,wegete ,magii,pieprz.Gotujemy aż kasza będzie miękka .Dodajemy posiekany koperek,szczypiorek,pietruszkę .Zupa ma dobry ciekawy smak dzięki prażonej kaszy