

Zupa pachnąca pietruszką - wspomnienie dzieciństwa



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	30 dag
kapusta biała	20 dag
marchew	2 średnie szt
pietruszką	2 małe szt
seler korzeniowy	10 dag
por	1/4 szt
seler listki	6 listków zerwanych z łodygi
przyprawa uniwersalna	3-4 listki zerwane z łodygi
natka pietruszki	1 - 2 pęczki
ziele angielskie	2 ziarenka
pieprz	3 5 ziarenek
żeberka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka porcjujemy płuczemy, zalewamy wodą (2 - 2,5 l) i gotujemy na średnim ogniu.

Kapustę płuczemy, obieramy z wierzchnich uszkodzonych liści i kroimy w makaronik. Sparzamy ją wrzątkiem.

Ziemniaki obieramy, płuczemy i kroimy w kostkę.

Warzywa korzeniowe po obraniu i umyciu ścieramy na tarce jarzynowej na największych otworach.

Por przekrawamy wzdłuż i płuczemy każdy liść a następnie kroimy go w półkrążki. Magi, zielone listki selera i natkę (jeśli pęczki natki są duże to wystarczy nam jej jeden pęczek, a jeśli pęczki są małe to zużywamy dwa małe pęczki), siekamy drobno.

Po 25 minutach gotowania się żeberka dodajemy do nich ziemniaki, kapustę i pozostałe warzywa korzeniowe, oraz pieprz i ziele angielskie.

Gdy zupa nam się zagotuje zmniejszamy płomień i gotujemy dalej.

Pięć minut przed końcem gotowania dodajemy posiekane magi, listki selera i część natki oraz solimy do smaku.

Po ugotowaniu zupę rozlewamy na talerze i każdą porcję suto posypujemy jeszcze natką.

Od rana chodził za mną jej smak, więc po kilkudziesięciu latach ugotowałam ją po raz pierwszy

