

Zupa zielona nazywana przez moje wnuki U F O



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żeberka	40 dag
lub inne mięso z kostką	30 dag
seler naciowy	4-5 gałązek
szpinak	50 g
liście buraka ćwikłowego	100 g
ziemniaki	45 - 50 dag
natka pietruszki	1 pęczek
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	2-3 owoce
cebula	100 g
śmietana 18 proc	śmietana - szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, porcjujemy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą ok. 3 szklanki i nastawiamy do gotowania. Ziemniaki myjemy, obieramy, płuczemy, kroimy w słupki. Cebulę obieramy, płuczemy i kroimy na ćwiartki. Do następnych 3 szklanek posolonego wrzątku wrzucamy cebule i przygotowaną zieleninę i gotujemy wszystko do miękkości. Do podgotowanego mięsa dodajemy ziemniaki, liść laurowy i ziele angielskie, dodajemy odrobinę soli i dalej gotujemy do miękkości ziemniaków. Ugotowaną zieleninę odstawiamy z ognia i miksujemy blenderem. Miękkie mięso wyjmujemy, a na to miejsce dodajemy do zupy zmiksowany przecier warzywny. Całość zagotowujemy, dodajemy śmietanę i jeszcze raz przyprawiamy solą i ew. pieprzem do smaku. Porcjujemy na talerze i posypujemy posiekaną natką pietruszki lub posiekanym koperkiem. Smacznego

