

# Zupa chlebowa z kminkiem, czarnuszką i koperkiem

Autor: **ErJot**Przepisów: **696** Ocena: **6291**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- bulion warzywny 6 szklanek
- chleb razowy 25 dag
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- papryka mielona do smaku
- kminek mielony do smaku
- kminek ziarnisty
- czarnuszka
- koperek

## Sposób przygotowania:

- 1 Do gotującego się bulionu wrzucamy pokrojony chleb razowy /najlepiej lekko czerstwy 2-3 dniowy/ i gotujemy na małym ogniu 15-20 min. Następnie miksujemy blenderem i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką i mielonym kminkiem /możemy również dodać mieloną czarnuszkę/. Porcje zupy posypujemy świeżym koperkiem oraz czarnuszką i kminkiem w ziarnach - jest to wersja dla tych, którzy lubią jak coś czasem chrupnie w zblendowanej zupie:)

## Twoje notatki do przepisu: