

# Zupa jarzynowa po francusku



Autor: **Kaasia77**

Przepisów: **13** Ocena: **45**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500 g wołowiny, chudej wieprzowiny lub drobiu
- porcja włoszczyzny
- około 2 l wody
- 200 g brukselki
- po 100 g fasolki szparagowej zielonej i żółtej
- 1/2 brokuła
- 1/2 małego kalafiora
- 3-4 marchewki
- 5 średnich ziemniaków
- 150 g zielonego groszku mrożonego lub świeżego
- 3/4 szklanki mąki
- 2 kalarepki
- 100 g sera żółtego francuskiego Comte lub Gouda, Mozzarella
- Sól
- Pieprz
- 1/2 - 1 łyżeczki cukru
- 1/3 szklanki słodkiej śmietany 12 %
- 1 jajko
- 1 duże ziarenko ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- zielona pietruszka

## Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy wodę, dodajemy pokrojone w kostkę mięso i włoszczyznę oraz sól, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy do miękkości. Gotujemy do miękkości. W tym czasie zagniatamy ciasto z jajka i mąki. Odkładamy w chłodne miejsce, najlepiej do lodówki. Gdy mięso jest miękkie wyciągamy włoszczyznę. i dodajemy pokrojone warzywa. Gotujemy około 7 minut.



- ② Wyciągamy ciasto z lodówki. Ucieramy kluseczki na tarce o dużych oczkach wprost do zupy. Gotujemy powoli jeszcze około 3 minut bez przykrycia. Dodajemy cukier, pieprz (niekoniecznie) i śmietanę. Posypujemy drobno posiekaną zieloną pietruszką.



- ③ Warzywa świeże możemy zastąpić mrożoną zupą Jarzynową Mrożna Kraina 750 g itp. Dodajemy 4-5 ziemniaków, kilka różyczek brokuła i trochę żółtej i zielonej fasoli szparagowej.

Twoje notatki do przepisu: