

Zupa wielowarzywna



Autor: **Docherro**

Przepisów: **861** Ocena: **18266**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kalafior około 500g
- pęczek koperku
- seler naciowy 3 łodygi
- duża marchewka
- 200g brukselki
- papryka czerwona i żółta (długie)
- brokuł kilka różyczek
- 1 burak podłużny
- ziemniak, 3 pieczarki, suszony lubczyk łyżka, kawałek pora
- 1/2 tubki pasty ze słodkiej papryki
- 3 garście makaronu kokardki
- śmietana 12% 150ml
- pieprz i sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa pokroić w kostkę ,prócz ziemniaka,brukselki i brokuła i wrzucić do garnka.
Zalać wodą by warzywa były przykryte.
Gotować 30min
Po tym czasie dodać makaron,dalej gotować około 5 min.
Dodać pokrojonego ziemniaka ,różyczki brokuła i brukselkę.
Dodać pastę paprykową i przyprawy.
Kiedy warzywa są już miękkie wlać zahartowaną śmietanę,uzupełnić wodą lub bulionem jak zupa jest za gęsta.
Zagotować.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: