

Bukiet z jarzyn

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bukiet z jarzyn

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 kg kalarepki z liśćmi, - 2 marchewki, - 50 dag ziemniaków -
- duża cebula, - ząbek czosnku, - 4 łyżki oleju, - 1/4 l rosołu z kurczaka -
- 2 łyżki posiekanych ziół (natka, szczypiorek, bazylia), - sól, - pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie warzywa umyć, obrać i opłukać. Kalarepki pokroić w 1- cm słupki. Listki posiekać, wymieszać z ziołami. Ziemniaki pokroić w grubą kostkę, marchewki w słupki, cebulę w kostkę. Czosnek przecisnąć przez praskę. Olej rozgrzać w płaskim rondlu, włożyć cebulę i czosnek, przesmażyć. Wrzucić ziemniaki, podlać rosołem, dusić 5 min. Dodać marchewki i kalarepki, jeśli trzeba, podlać jeszcze rosołem. Gotować 15- 20 min. Na krótko przed końcem gotowania przyprawić solą i pieprzem, posypać ziołami.

