

Zupa z cielęciny

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

małokaloryczna

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- mostek cielęcy - 400 g
- por - 1 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- mały seler - 1 szt.
- duża marchewka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2
- pęczek pietruszki - 1 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso umyć, oczyścić z żył i błon, zalać zimną wodą, gotować ok. 1 godz.na wolnym ogniu, zbierając szumowiny.
dodać oczyszczone umyte i pokrajane jarzyny, trochę posolić.
Gdy jarzyny i mięso będą miękkie wrzucić utarty z solą czosnek i posiekaną pietruszkę, doprawić pieprzem.
- 2.** Mięso umyć, oczyścić z żył i błon, zalać zimną wodą, gotować ok. 1 godz.na wolnym ogniu, zbierając szumowiny.
dodać oczyszczone umyte i pokrajane jarzyny, trochę posolić.
Gdy jarzyny i mięso będą miękkie wrzucić utarty z solą czosnek i posiekaną pietruszkę, doprawić pieprzem.
- 3.** Mięso umyć, oczyścić z żył i błon, zalać zimną wodą, gotować ok. 1 godz.na wolnym ogniu, zbierając szumowiny.
dodać oczyszczone umyte i pokrajane jarzyny, trochę posolić.
Gdy jarzyny i mięso będą miękkie wrzucić utarty z solą czosnek i posiekaną pietruszkę, doprawić pieprzem.

Jak podawać?

przed podaniem na każdy talerz położyć kawałek mięsa i zalać zupą