

Jarzynowa

Przepis dodany przez użytkownika ds

Tradycyjna zupa jarzynowa. Gwarantowany wspaniały smak, zapach... i pełne brzuszki:)

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ziemniaki duże - 4 szt.
- Marchew - 2 szt.
- Kalarepa - 2 szt.
- Zielony groszek - 1 szkl.
- Fasolka szparagowa - 10 dkg
- Cebula duża - 1 szt.
- Pietruszka - 1
- Mąka - 2 łyżka(i)
- Śmietana - 1/2 szkl.
- Koperek - 1
- Sól, pieprz -
- Kostka rosołowa - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

Garnek, nóż

Etapy przyrządzania:

1.

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Tak samo postąpić z marchewką i kalarepą. Fasolkę i cebulę pokroić na 4 części. Pietruszkę i koperek drobno posiekać.

Zaczynamy gotowanie:

Do garnka wrzucić marchew i kalarepę, zalać wodą i gotować przez 10 minut. Następnie włożyć pozostałe warzywa, dolać tyle wody, żeby warzywa były przykryte, wrzucić kostkę rosołową i wszystko razem gotować ok 20 min. Gdy warzywa będą już miękkie, dodajemy śmietanę zmieszaną z mąką i kilkoma łyżkami wywaru. Doprawić solą i pieprzem.

Doprowadzić do wrzenia i wsypać pietruszkę i koperek.

Jak podawać?

Podawać ze świeżym pieczywem.