

Zupa wiejska

Przepis dodany przez użytkownika anlolek

Zupka dobra na obiad.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- duże ziemniaki - 4
- marchew - 1
- pietruszka - 1
- kawałek selera -
- mała kapusta włoska - 1/4
- nać selera -
- posiekane pieczarki - 1 szkl.
- mąka - 1 łyżka(i)
- cebula - 1
- smalec lub masło - 3 łyżka(i)
- pieprz -
- sól -
- majeranek -
- kminek -
- ząbki czosnku - 2

Przydatne akcesoria:

- nóż
- deska do krojenia
- garnek
- patelnia lub rondel
- tarka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, wrzucić do wody z paroma ziarnkami kminku. Gotować 10 min. i odstawić. Pozostałe warzywa umyć, obrać, opłukać i pokrajać w kostkę. Na części tłuszczu zarumienić posiekaną cebulę, włożyć do niej warzywa, podsmażyć, oprószyć mąką, zalać wywarem z ziemniaków i na małym ogniu gotować około 30 min. Dodać pieczarki, czosnek utarty z solą, szczyptą pieprzu, majeranku, posiekaną natką selera i ziemniaki. Wszystko przez chwilę pogotować. Można dodać kostkę bulionową.