



przepisy.pl

Wiejska zupa jarzynowa

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- zielona fasolka szparagowa - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sok z cytryny
- włoszczyzna - 1 pęczek
- cieciora - 1 szklanka
- mięso z kurczaka - 500 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cieciorę namocz na noc w zimnej wodzie, a następnego dnia ugotuj ją na pół miękko.
2. Mięso i warzywa dokładnie umyj.
3. Warzywa obierz i włóż do rondla, po czym zalej dwoma litrami wody i ugotuj rosół.
4. Obierz cukinię, fasolkę szparagową i marchewki. Warzywa pokrój w plasterki i ugotuj w osobnym rondlu. Gdy się ugotują dodaj do rosółu.
5. Całość doprowadź do smaku solą i pieprzem. Posyp posiekaną natką pietruszki.
6. Awokado umyj, usuń pestkę, pokrój na ćwiartki i posyp sokiem z cytryny. Dodaj do zupy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl