



przepisy.pl

Zupa jarzynowa z indykiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z indyka - 25 dekagramów
- kartofle - 3 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- mieszanka warzywna groszkiem i fasolką - 25 dekagramów
- bazylia (może być suszona) - 2 szczypty
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 2 szczypty
- kapusta włoska - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Indyka kroimy w kostkę, zalewamy 1,5 litrem wody, dodajemy 1/2 łyżeczki soli i gotujemy 15 minut, następnie dodajemy pokrojone w kostkę kartofle, marchewkę, seler i pietruszkę, dodajemy bulion na włoszczyźnie Knorr i gotujemy dalsze 15 minut.
2. Kapustę włoską szatkujemy i wraz z mieszanką warzywną z groszkiem i fasolką dodajemy do zupy, doprawiamy bazylią suszoną i pieprzem i gotujemy około 5 minut.
3. Zupę rozlewamy do misek, można podać do niej kromki chleba.

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