



# Zupa koperkowa

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- makaron np: rurki - 10 dekagramów
- śmietana - 0.75 szklanek
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- koper posiekany - 2 pęczki
- żółtka - 2 sztuki
- mąka - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i kostek Bulionu na włoszczyźnie Knorr.
2. Do wrzącego wywaru wsyp makaron i ugotuj.
3. Wymieszaj śmietanę z łyżką mąki. Dodaj do wywaru razem z koprem. Gotuj 10 minut i lekko przestudź zupę.
4. Wymieszaj żółtka z niewielką ilością gorącej zupy i dodaj do garnka.
5. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)