



przepisy.pl

# Bretońska zupa mięsna

 90 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- mięso wołowe z kością - 1 kilogram
- marchewka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- kapusta włoska - 1 sztuka
- sól
- pomidory - 4 sztuki
- masło - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso pokrój na kawałki, zalej zimną wodą, dodaj łyżeczkę soli i łyżeczkę białego ziarnistego pieprzu i gotuj pod przykryciem przez 2 godziny. W międzyczasie zbierz szumowinę.
2. Wywar odcedź i dorzuć obrane warzywa: marchewkę, pietruszkę, por i kapustę i gotować aż warzywa zmiękną po czym warzywa wyciągnij.
3. Miąższ pomidorów podsmaż na maśle i razem z ugotowaną marchewką przetrzyj przez sito, dodaj do wywaru.
4. Dodaj trybulę, połowę rozmarynu, a po 15 minutach sól, pieprz do smaku i resztę rozmarynu. Zupę zagęść mąką ziemniaczaną.
5. Zupę podawaj z gotowanym mięsem i grzankami.

---

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)