



przepisy.pl

Klasyczna zupa jarzynowa



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 2 sztuki
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- ziemniaki - 5 sztuk
- kalafior - 1 sztuka
- fasolka szparagowa - 250 gramów
- koperek - 1 pęczek
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 litr
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku, na odrobinie oliwie obsmażamy obrane i pokrojone w kawałki marchewki, selera, pietruszkę i ziemniaki.
2. Zalewamy bulionem i doprowadzamy do wrzenia, a następnie minimalizujemy ogień i gotujemy na wolnym ogniu około 30 minut. Doprawiamy do smaku.
3. W międzyczasie dodajemy podzielonego na różyczki kalafiora i obraną fasolkę. Gotujemy do czasu, aż warzywa będą miękkie. Smacznego!

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