



przepisy.pl

Marchwianka kaszubska

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 0.5 kilogramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- marchew - 10 sztuk
- seler - 0.25 sztuk
- por - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj wywar z żeberek z dodatkiem Delikatu Knorr.
2. Warzywa obierz, marchewkę pokrój, a selera i pora zostaw w całości.
3. Wszystkie warzywa dodaj do wywaru.
4. Gdy wszystko zmięknie, wyjmij żeberka z zupy i obierz z mięsa.
5. Warzywa, oprócz marchewek wyrzuć. Marchewkę przetrzyj przez sito i dodaj do zupy.
6. Wrzuć obrane mięso. Przypraw pieprzem oraz majerankiem. Zagotuj i podawaj.

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