



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- seler naciowy - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- ziemniak - 2 sztuki
- żółtko jajka - 2 sztuki
- oliwa - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- natka pietruszki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę, ziemniaki i cebulę obierz i pokrój.
2. Zagotuj 1 litr wody z dodatkiem soli, dodaj marchewkę, cebulę, seler naciowy i gotuj przez 20 minut.
3. Następnie dodaj ziemniaki, oliwę i gotuj jeszcze kolejne 20 minut.
4. Zupę zmiksuj, dodaj żółtka, zioła prowansalskie, dopraw solą, pieprzem a na koniec dorzuć posiekaną natkę pietruszki.