



przepisy.pl

## Prowansalska zupa jarzynowa



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- marchewka - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- fasola w puszcze - 1 sztuka
- puszka koncentratu pomidorowego - 1 sztuka
- posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- tarty parmezan - 2 łyżki
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej oliwę w dużym garnku lub rondlu. Wrzuć cebulę, czosnek oraz pora i smaż do momentu, kiedy cebula się zeszkli.
2. Dodaj pokrojonego selera i marchewkę, a następnie zalej wodą. Dodaj bulionetkę drobiową Knorr. Gotuj pod przykryciem przez 10 minut.
3. Na koniec dodaj koncentrat pomidorowy, fasolkę z puszki oraz zioła prowansalskie i gotuj jeszcze przez chwilę. Przed podaniem możesz posypać zupę tartym parmezanem.

---

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)