



przepisy.pl

Rozgrzewająca zupa warzywna



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brukselka - 10 dekagramów
- fasolka szparagowa - 10 dekagramów
- różyczki brokułów - 8 sztuk
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- serek topiony - 1 sztuka
- kwaśna śmietana 18% - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ostra papryka - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte i oczyszczone warzywa kroimy w mniejsze kawałki. Wrzucamy do garnka, zalewamy litrem gorącej wody. Dokładamy Bulion na włoszczyźnie Knorr, doprawiamy przyprawami. Gotujemy do miękkości.
2. Gorącą zupę miksujemy dodając po kawałki topiony serek. Dokładnie mieszamy, przelewamy do miseczek, dodajemy kleksa ze śmietany.
3. Idealnym dodatkiem do takiej zupy są grzanki z serem żółtym. Smacznego!

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