



przepisy.pl

Wiosenny bulion z młodymi warzywami



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- młoda marchew - 3 sztuki
- młoda pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- łodyga selera naciowego - 1 sztuka
- młody por - 1 sztuka
- groszek cukrowy - 10 dekagramów
- młody groszek - 10 dekagramów
- zielona fasolka szparagowa - 10 dekagramów
- makaron - 15 dekagramów
- posiekana natka pietruszki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj gorący wywar z kostek Rosołu z kury Knorr.
2. Obierz marchewkę oraz pietruszkę i pokrój w krążki. Dodaj do gotującego się bulionu.
3. Oczyść pora, pokrój wzdłuż na cienkie paski i również dodaj do bulionu.
4. Opłucz pozostałe warzywa, po czym dorzuć je do zupy.
5. Gotuj je przez kilkanaście minut - do momentu, gdy staną się miękkie. Na koniec dopraw zupę pieprzem i podawaj z makaronem oraz drobno posiekaną natką pietruszki.

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