



Zupa firmowa

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 100 gramów
- wywar z kości i warzyw - 1.5 litrów
- groszek konserwowy - 200 gramów
- mąka - 20 gramów
- sól - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- cielęcina - 250 gramów
- śmietana - 150 mililitrów
- pieprz - 1 szczypta
- majeranek - 1 szczypta
- żółty ser starty - 70 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, opłucz i drobno pokrój.
2. Mięso umyj, zmiel i podsmaż, a następnie dodaj cebulę.
3. Zalej wywarem i ugotuj.
4. Połącz z groszkiem, śmietaną, mąką i przyprawami.
5. Po chwili gotowania dodaj starty ser. Dopraw.

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