



przepisy.pl

Zupa grochowa z warzywami i kminkiem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- groch łuskany - 500 gramów
- Zupa grochowa Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- korzeń selera - 50 gramów
- pomidory pelati w puszcze - 1 opakowanie
- ziemniaki - 200 gramów
- por - 0.5 sztuk
- woda - 1 litr
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Groch dokładnie wypłucz i gotuj w wodzie do miękkości z dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego.
2. Warzywa korzenne obierz i pokrój w kostkę, pora umyj przecinając wzdłuż i pokrój w plastry, pomidory pokrój w kostkę.
3. Do miękkiego i gotującego się grochu dodaj warzywa i gotuj jeszcze 15 min .
4. Dodaj Knorr zupa grochowa, majeranek, pomidory i tłuczony kminek. gotuj 10 min.
5. Podawaj z natką pietruszki

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