



przepisy.pl

# Zupa jarzynowa z brokułami

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- brokuł - 200 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 70 gramów
- korzeń selera - 50 gramów
- pietruszka mała - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ziemniaki - 150 gramów
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- woda - 2 litry
- olej do smażenia
- śmietana 18% - 0.5 szklanek

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

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz i umyj, brokuły podziel na różyczki, a resztę warzyw pokrój w kostkę, pora w plastry.
2. W garnku przesmażaj cebulę, marchew, selera i pietruszkę przez ok 5 min i zalej wodą dodając Bulion na włoszczyźnie Knorr.
3. Zupę gotuj ok. 7 min i dodaj resztę warzyw. Gotuj razem do miękkości.
4. W końcowej fazie gotowania dodaj śmietanę zahartowaną ( w misce wymieszaj z gorącą zupą)
5. Podawaj z natką pietruszki

---

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)