



przepisy.pl

Zupa jarzynowa z grzankami czosnkowymi

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- ziele angielskie - 5 ziaren
- liść laurowy - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- por - 0.5 sztuk
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pietruszka - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- bulion - 6 szklanek
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- kapusta - 0.25 sztuk
- na grzanki:
- kromki pszennego chleba tostowego - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę grubo poszatkuj. Pora pokrój w plasterki. Pozostałe warzywa obierz.
2. Cebulę posiekaj, ziemniaki pokrój w grubą kostkę. Marchewkę, pietruszkę i selera pokrój na kawałki. Bulion zagotuj.
3. W rondlu rozgrzej 2 łyżki oliwy i zeszklij na niej cebulę oraz pora. Dodaj przyprawy, marchewkę, seler i pietruszkę. Smaż 1 minutę.
4. Zalej bulionem i poczekaj aż zawrze, następnie zmniejsz płomień i gotuj pod przykryciem 10 minut.
5. Dodaj kapustę i ziemniaki, przypraw solą i pieprzem. Gotuj 15 minut.
6. Ząbki czosnku rozkrój, natrzyj nimi kromki chleba, następnie pokrój je w kostkę i zrumień na maśle.
7. Zupę rozlej do talerzy, posyp grzankami i posiekaną natką.

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