



Zupa jarzynowa z jagłami

przepisy.pl



Składniki:

- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- seler korzeniowy - 1 sztuka
- świeży lubczyk - gałązka - 1 sztuka
- cebula duża - 1 sztuka
- kalafior różyczki małe - 1 szklanka
- pomidor - 1 sztuka
- koperek posiekany - 2 łyżki
- kasza jaglana - 8 łyżek
- masło - 1 łyżka
- czubryca czerwona - 4 łyżeczki
- śmietana do zup - 5 łyżek
- Bulion cielęcy Knorr** - 2 sztuki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj, osącz, obierz. Marchewkę, pietruszkę i selera pokrój w cienkie paseczki. Cebulę posiej w ćwierć plasterki. Pomidora sparz, obierz ze skórki, przekrój na ćwiartki, usuń gniazda nasienne a miąższ pokrój w kostkę.
2. W garnku zagotuj 1 litr wody, rozpuść kostki rosołowe, wsypa przefłukaną na sicie kaszę, gotuj 5 minut. W tym czasie na patelni rozpuść masło – wrzuć na nie pokrojone warzyw, małe różyczki kalafiora i posiekany lubczyk, smaż mieszając aż lekko zaczną się złocić. Dodaj czubrycę i jeszcze chwilę smaż uważając żeby nie przypalić przypraw – przełóż jarzyny do garnka z bulionem i kaszą. Całość gotuj jeszcze ok. 10 minut.
3. Na koniec dodaj śmietanę roztrzepaną i zahartowaną kilkoma łyżkami gorącej zupy oraz koperek.

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