



przepisy.pl

## Zupa jarzynowa z mieszanką kasz



foto: Iza Kulińska

 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kasza jaglana - 4 łyżki
- kasza gryczana palona - 5 łyżek
- marchewka, dość duża - 1 sztuka
- brokuł - 0.3 sztuk
- seler naciowy, łodygi z listkami - 2 sztuki
- botwinka młoda, z maluteńkimi buraczkami - 0.25 pęczków
- koperek świeży, gałązka - 5 sztuk
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj ok. 1 litra wody, rozpuść w niej bulionetki Knorr. Kasze przesyp na sito i dokładnie wypłucz. Osącz u wrzuc do wrzącego bulionu, gotuj ok. 10 minut.
2. Warzywa oczyść i opłucz, osącz. Marchewkę i łodygę brokuła pokrój w niedużą kosteczkę. Różyczki brokuła podziel na małe kawałki. Selera naciowego posiekaj, ale niezbyt drobno. Botewinkę także posiekaj, razem z koperkiem.
3. Gdy kasza nieco zmięknie dorzuć marchewkę i łodygi brokuła, gotuj ok. 5 minut. Dodaj selera naciowego i różyczki, gotuj jeszcze jakieś 3 - 5 minut. Zestaw garnek z ognia. Śmietanę roztrzep z odrobiną gorącej zupy, wlej do garnka. Dosyp posiekaną botwinkę i koperek - już nie gotuj!

---

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)