



przepisy.pl

Zupa kapuściana z brokułami



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta biała - 1 sztuka
- brokuły - 1 sztuka
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- marchew - 3 sztuki
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- pieprz - 2 sztuki
- sól - 2 szczypty
- natka pietruszki - 2 szczypty
- przyprawa warzywna - 1 szczypta
- pieprz mielony - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów
- mąka - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Poszatkować kapustę, brokuła podzielić na drobne różyczki, obrać włoszczyznę i ziemniaki, optukać.
2. Po włożeniu poszatkowanej kapusty, podzielonych drobno brokułów, liścia laurowego, ziarenek pieprzu, części włoszczyzny i rosółów zalać wodą i włączyć. Zetrzeć resztę włoszczyzny (można też kawałek marchewki pokroić w plasterki) pokroić ziemniaki na drobne kawałki i wrzucić do wywaru. Od czasu do czasu można przemieszać.
3. Po zagotowaniu dodaje natkę pietruszki i przyprawy, wyłączam, troszkę ostudzam w chłodnym miejscu i w tym czasie robię zaprawkę z mąki i śmietany żeby gładko wymieszać dodaję trochę gorącego wywaru. Gdy wywar się troszkę ostudzi dodaje zaprawkę przez sitko żeby nie narobić grudek. Przy wlewaniu zaprawki trzeba mieszać zupę. Zagotować i gotowe ;) można próbować z innymi przyprawami, dodatkami. Można dodać fasolkę szparagową, kalafior itp. :) Życzę smacznego

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