



Zupa kminkowa

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Kości lub boczek - 20 dekagramów
- Kminek z Polski Knorr** - 5 dekagramów
- masło - 2 łyżki
- włoszczyzna - 20 dekagramów
- mąka - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa i kości oczyścić, dodać kminek i ugotuj wywar (z 1,5 l wody) z dodatkiem Bulionu na wędzonym boczku Knorr.
2. Na rozgrzane masło dodaj mąkę i przygotuj jasnozłota zasmażkę.
3. Dolewaj zimnego wywaru aż do uzyskania jednolitej masy. Zagotuj z częścią gorącego wywaru a następnie połącz z resztą. Zupę kminkową podawaj z grzankami lub kluseczkami kładzionymi.

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