



## Zupa koperkowo – ziemniaczana

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- ziemniaki - 50 dekagramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- koper posiekany - 2 pęczki
- żółtka - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i bulionetek Knorr.
2. Pokrój ziemniaki w kostkę, następnie ugotuj w wywarze.
3. Zupę zaciągnij Zasmażką błyskawiczną jasną Knorr i dodaj koperek.
4. Wymieszaj żółtka z małą ilością gorącej zupy, dodaj do garnka i gotuj jeszcze chwilę. Dopraw do smaku.

---

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)