



Zupa musztardowa

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- gęsta śmietana - 4 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- pieprz
- sól
- musztarda sarepska - 1 łyżka
- jajka - 4 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- musztarda ziarnista - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę, wrzuc cebulę i pora pokrojonego wczesnej w kostkę i podsmaż. Jak się wszystko zeszkli na złotawy kolor, wrzuc wszystko do garnka.
2. Pozostałe warzywa pokrój w kosteczkę, dodaj kostkę rosółową Knorr oraz starty czosnek.
3. Wszystko dokładnie wymieszaj i podsmaż, dodając cebule i pora pod koniec gotowania. Wywar z warzywami zmiksuj blenderem.
4. Następnie dodaj musztardę, dobrze roztrzep i zagotuj. Na koniec zapraw zupę śmietaną. Ugotuj jajka na twardo i wrzuc po jednym na talerzu.

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