



# Zupa Pietruszkowa

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- natka pietruszki - 2 pęczki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- ziemniaki - 60 dekagramów
- śmietana 18% - 3 łyżki
- pieprz do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. 2 litry wody wlej do garnka i zagotuj, po czym wrzuć bulionetki i rozprowadź je.
2. Opłucz i drobno posiekaj pietruszkę, a ziemniaki pokrój w bardzo drobną kostkę. Pietruszkę oraz ziemniaki wrzuć do garnka.
3. Gdy ziemniaki staną się miękkie, odlej pół litra wywaru z garnka do osobnego naczynia i dodaj śmietanę (aby zagęścić zupę).
4. Następnie dokładnie wymieszaj i wlej z powrotem do garnka. Gotuj dopóki zupa nie będzie gotowa.
5. Na koniec dopraw ją Przyprawą w płynie Delikat Knorr i pieprzem Podawaj.

---

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)