



Zupa reńska

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 600 mililitrów
- ziemniaki - 4 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- gałka muskatołowa
- szalotki - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- suszony tymianek - 0.5 łyżeczek
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- fasola szparagowa - 400 gramów
- cząber - 0.5 łyżeczek
- creme fraiche - 2 łyżki
- bekon w plasterkach - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczoną fasolkę pokrój ukośnie w kawałki 2 cm.
2. Pokrój w kostkę: ziemniaki, szalotki i czosnek.
3. Podsmaż szalotki na maśle. Do nich dodaj czosnek, ziemniaki, fasolkę i wywar Bulion Knorr.
4. Dodaj śmietany i zapraw.
5. Następnie dorzuć cząber, tymianek i liść laurowy. Wszystko gotuj pod przykryciem około 20 minut na nie dużym ogniu.
6. Podsmaż bekon bez tłuszczu.
7. Creme fraiche dodaj do zupy doprawiając solą, pieprzem i gałką muskatołową. Podawaj z plasterkami bekonu.

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