



# Zupa warzywna

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- marchew - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- kalafior - 1 sztuka
- seler naciowy - 4 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- groch suszony - 500 gramów
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- dynia - 500 gramów
- makaron gwiazdki - 250 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Zalej suchy groch zimną wodą na noc.
2. Wszystkie warzywa obierz, umyj i pokrój w kawałki.
3. W dużym garnku zagotuj wodę, rozpuść w niej kostki Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr i dodaj wszystkie warzywa wraz z grochem, koncentratem pomidorowym i makaronem. Gotuj do, czasu, aż wszystkie warzywa będą bardzo miękkie.
4. Przed podaniem do zupy dodaj posiekaną natkę pietruszki, startą skórkę z cytryny i świeżo mielony pieprz.
5. Podawaj udekorowaną listkami tymianku.

---

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)