



Zupa z brądu

przepisy.pl



Składniki:

- marchew - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- brząd (suszone owoce: wiśnie, jabłka, gruszki i śliwki) - 2 szklanki
- woda - 2000 mililitrów
- sól - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- śmietana - 1 szklanka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do 2 litrów zimnej wody włóż marchew i brząd, czyli suszone owoce wiśni, jabłek, gruszek i śliwek. Dopraw do smaku solą, jeśli uznasz to za konieczne.
2. Gotuj wszystko do miękkości.
3. Następnie wlej ½ szklanki śmietany wymieszanej z łyżką zasmażki Knorr. Zagotuj i dopraw cukrem.

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