



przepisy.pl

Zupa z dzika II

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wywar z warzyw - 1.5 litrów
- skrawki mięsa - 400 gramów
- cebula - 150 gramów
- ziemniaki - 300 gramów
- chrzan tarty - 50 gramów
- makaron - 50 gramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- tłuszcz

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, zmiel, podsmaż razem z obraną, opłukaną i drobno pokrajaną cebulą oraz z chrzaniem, zalej wywarem i ugotuj.
2. Ziemniaki umyj, obierz, opłucz, pokrój w kostkę i dodaj do mięsa pod koniec gotowania z makaronu.
3. Po ugotowaniu połącz ze śmietaną, chwilę pogotuj i dopraw.

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