



Zupa z rzepy

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- rzepa - 60 dekagramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 8 dekagramów
- podgrzybki lub prawdziwki (mogą być mrożone) - 20 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- mąka - 1 łyżka
- jajka gotowane na twardo - 2 sztuki
- woda - 1.6 litrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i 2 kostek Rosołu drobiowo-wołowego Knorr.
2. Obierz rzepę, umyj i pokrój w kostkę.
3. Dodaj do gorącego wywaru i ugotuj. Posiekaj drobno cebulę, a grzyby pokrój w plasterki. Podsmaż na patelni cebulę i dodaj grzyby. Uduś je do momentu, gdy będą miękkie.
4. Następnie dodaj do zupy. Dodaj również śmietanę wymieszaną z mąką i chwilę pogotuj. Dopraw majerankiem i pieprzem.
5. Jaja pokrój na kawałki i zalej zupą z rzepy. Podaj zaraz po przygotowaniu.

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