



przepisy.pl

# Zupa z sałatą i szczypiorkiem (wojciechowska)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek
- mała główka sałaty - 1 sztuka
- masło - 3 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- śmietanka - 1 szklanka
- chleb tostowy - 1 sztuka
- rozdrobniony ząbek czosnku - 2 sztuki
- pęczek posiekanego koperku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

## Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr w 3 szklankach wrzącej wody. Dodaj szczypiorek i gotuj ok. 10 minut.
  2. Stop masło w rondelku, wsyp mąkę i chwilę zasmaż. \* Gdy ostygnie - dodaj zasmażkę do wywaru i energicznie wymieszaj.
  3. Poszatkuj drobno sałatę. Zagotuj i wlej śmietankę, dodaj przygotowaną sałatę i jeszcze chwilę gotuj. Dopraw zupę pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne).
  4. Pokrój chleb w kostkę i podsusz na patelni z odrobiną masła i czosnku. Podawaj zupę obsypaną koperkiem i grzankami.
- \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

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)