



Zupa z wołowiną

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 300 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- garść zielonej fasolki szparagowej - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- drobny makaron - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sos sojowy - 3 łyżki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 3 szczypty
- pieprz
- masło - 40 gramów
- woda- wrzątek - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Rosołu wołowego Knorr w 1,5 litra wody.
2. Pokrój wołowinę w małe cząsteczki, po czym pokrój i umyj pieczarki. Umyj i obierz fasolkę szparagową, marchewki pokrój w cienkie paski o długości około 4 centymetrów.
3. Obierz i pokrój cebulę, czosnek obierz i zmiażdź w prasce.
4. Rozpuść masło na średnim ogniu, w garnku z grubym dnem. Dodaj do niego mięso, marchewkę, pieczarki i cebulę. Podsmaż je na złoty kolor przez około 7 minut, cały czas mieszając. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa
5. Następnie dodaj bulion, fasolkę szparagową, sos sojowy, czosnek oraz imbir. Gotuj całość na małym ogniu przez około 15 minut.
6. Dodaj także malutki makaron, gotuj przez około 6 minut, a następnie dopraw do smaku świeżo mielonym pieprzem.

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