

---

# ZUPA JARZYNOWA

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1836 razy.

25 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, por)  
10 dag fasolki szparagowej  
10 dag zielonego groszku  
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem  
1 szklanka słodkiego mleka

Warzywa mieszane umyć , oczyścić , opłukać , rozdrobnić na tarce z dużymi otworami, włożyć do wrzącej, osolonej wody, nastawić do gotowania pod przykryciem. Groszek umyć , dodać do gotujących się warzyw. Fasolkę szparagową umyć , oczyścić z włókien, pokrajać w kawałki o długości ok. 2 cm, dodać do gotującej się zupy. Ugotować do miękkości. Odstawić , wlać gorące przegotowane mleko i posiekaną zieleninę, przyprawić do smaku solą i od razu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD