
Zupa jarzynowa z cielęciną (potrawa jednogarnkowa)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2784 razy.

500g cielęciny

1 cebula,

2 łyżki oleju

1l gorącego bulionu

500g ziemniaków

600g jarzyn (moga być mrożone)

sól, pieprz,

pietruszka

Mieso pokroić na kawałki o grubości 1cm. Cebule pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać olej i podsmażyć mięso i cebule. Następnie zalać je bulionem i gotować na małym ogniu. Obrane ziemniaki pokroić w kostkę i natkę pietruszki posiekać. Po 30 min. dodać do garnka ziemniaki, jarzyny, doprawić solą i pieprzem. Gotować przez ok. 15 min. Na koniec posypać pietruszką i podawać na stół.

From: "Niedzielka" <wtempura@polbox.com>