

---

# Ostra zupa jarzynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3749 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g pomidorow,

50 g swiezego bobu,

1 mala cebula,

1 mala marchewka,

1 kartofel,

1/2 malej cukini,

2 lyzki zielonego groszku,

2 lyzki oliwy z oliwek,

1/4 lyzeczki cynamonu,

1/2 lyzeczki bialego pieprzu,

1/4 lyzeczki cayenne,

kilka ziaren kolendry,

1 lyzeczka pasty pomidorowej,

1 l wody,

sol, pieprz,

galazka swiezej kolendry do przybrania.

1. Jarzyny obrac, umyc, pokroic w kostke.
2. W garnku rozgrzac oliwe, wlozyc cebule, dodac cayenne i cynamon. Smazyc 2 min. Wlac wode, zagotowac. Dodac bob, zielony groszek, marchewke, cukinie i kartofel. Gotowac na malym ogniu 35 min.
3. Pomidory zalac niewielka iloscia wrzatk, zagotowac, przetrzec przez sito, dodac do zupy razem z pasta pomidorowa. Gotowac jeszcze 10-15 min.
4. Przed podaniem pokroic galazke kolendry i posypac zupe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)