



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa jarzynowa Julienne

Podawać z lanymi kluskami.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- tłuszcz, 3 dag
- groszek zielony, 0.5 szkl.
- kalafior, 0.25 szt.
- kapusta włoska, 0.5 szt.
- kalarepa, 1 szt.
- seler, 0.5 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- marchew, 1 szt.
- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Warzywa korzeniowe i kalarepę umyć, obrać, opłukać, pokrajać w paski, włożyć do rondla, dodać masło lub margarynę, podlać niewielką ilością wywaru i dusić pod przykryciem, dolewając w miarę potrzeby wody lub wywaru. Gdy warzywa będą na pół miękkie, dodać cienko poszatkowaną włoską kapustę, podzielony na różyczki kalafior i groszek; zalać precedzonym wywarem i gotować tak długo, aż będą miękkie. Doprawić do smaku solą, dodać posiekaną drobno zieleninę.

