



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

Zupa z jarzyn

Można również zagęścić mąką ze śmietaną.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- pomidor, 20 dag
- kapusta głowiasta biała , 0.25 szt.
- fasola szparagowa, 15 dag
- marchew, 1 szt.
- kalafior, 0.2 szt.
- wywar z kości, 6 szkl.

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć, oczyścić, rozdrobnić marchew pokrajać w plasterki lub paski, kalafior podzielić na różyczki, fasolkę pokroić w ukośne paski, kapustę poszatковать, zalać niewielką ilością wywaru, ugotować. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, zagęścić zupę i zagotować. Doprawić do smaku solą, wsypać posiekaną zieleninę.

