



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Zupa koperkowa

Dobra na trawienie

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- wywar z kości, 500 g
- koperek, 30 g
- włoszczyzna, 50 g
- marchew, 50 g
- ziemniak, 100 g
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Warzywa rozdrobnić, dodać do wywaru i gotować. Ziemniaki pokroić w kostkę i ugotować w wywarze. Koperek (drobno pokrojony) śmietanę, tłuszcz i przyprawy dodać do zupy, wymieszać i zagotować. Uwaga: Zamiast ziemniaków do zupy można dodawać ryż, lane ciasto lub makaron.

