



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

Zupa jarzynowa z ziemniakami

Zupy z lanym ciastem nie zagęszczamy mąką.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 g
- tłuszcz, 10 g
- śmietana, 50 g
- koncentrat pomidorowy, 5 g
- brukselka, 50 g
- ziemniak, 100 g
- fasola, 50 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- wywar z kości, 500 g

Sposób przygotowania:

Rozdrobnione warzywa lub mieszankę warzywną mrożoną zalać zimną wodą lub dodać do przygotowanego wcześniej wywaru, posolić i gotować. Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do warzyw. Koncentrat pomidorowy rozmieszać z mąką i śmietaną, dodać dozupy, zagotować. Zupę doprawić do smaku — dodać świeży tłuszcz. Uwaga: Zamiast ziemniaków można dodać do zupy lane ciasto. Wlewamy je, gdy zupa jest doprawiona koncentratem pomidorowym. Potem dodajemy śmietanę i tłuszcz. Zupy z lanym ciastem nie zagęszczamy mąką.

