



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni  
(2450)

## **Zupa z rzodkiweki**

Oryginalna i bardzo smaczna .

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

- bulion, 1 l
- rzodkiew (pęczek), 2 szt.
- ziemniak, 4 szt.
- masło, 1 łyżk.
- śmietana, 1 szkl.
- mąka , 1 łyżk.
- posiekany koper, 2 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.

### **Sposób przygotowania:**

1 . Rzodkiweki pokrój w plasterki i krótko podduś na maśle . Ziemniaki obierz , pokrój w kostkę , zalej gorącym bulionem . Dodaj rzodkiewki i gotuj aż ziemniaki będą miękkie .2 . Wymieszaj śmietanę z mąką i zagęść zupę . Zagotuj , przypraw do smaku i posyp posiekanym koperkiem .

