



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

Wywar jarzynowy

Smaczna zupka

Składniki:

- włoszczyzna, 30 dag
- cebula, 0.5 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- pieprz czarny, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Warzywa korzeniowe dokładnie umyć — najlepiej szczotką — pod bieżącą wodą, cienko obrać, opłukać, nadkroić wzdłuż zaczynając od grubszego końca lub pokrajać na kawałki, włożyć do wrzącej wody (6 szklanek), osolić, zagotować pod przykryciem na silnym ogniu, po czym zmniejszyć płomień. Cebulę opłukać, obrać, dodać do wywaru. Gdy warzywa będą półmiękkie, dodać oczyszczoną i umytą kapustę (nie do każdej zupy) oraz dokładnie umyty por (zielone liście przyciąć do połowy). Przyprawić do smaku. Miękkie warzywa odcedzić, rozdrobnić, włożyć do zupy albo zużytkować do sałatek. Do zup ziemniaczanych, jarzynowych i krupników, można włoszczyznę rozdrobnić przed włożeniem do wody.

