

Zupa wielowarzywna

Składniki:

- 1 duża marchew
- 1 pietruszka
- por
- seler
- brokuł
- kalafior
- ziemniaki
- mięso na wywar (np. skrzydełko z indyka)
- drobny makaron
- przyprawy
- pęczek natki pietruszki
- śmietana 18%

Sposób przygotowania:

Z mięsa gotujemy wywar, wyjmujemy mięso z garnka i dodajemy obrane i pokrojone uprzednio warzywa (prócz brokułów!!). Gotujemy ok. 15 min. po tym czasie dodajemy brokuły oraz makaron i gotujemy aż warzywa będą miękkie. Doprawiamy do smaku, zabielaemy śmietanką i posypujemy posiekaną natką z pietruszki.