

Wielowarzywna zupa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



najlepiej smakuje wiosną

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- marchewka - 1
- pietruszka - 1
- seler - 1
- cebula - 1
- kawałek kalafiora -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- olej -
- kostka bulionowa - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa wrzucić na rozgrzany w garnku olej, poddusić. Z kostki przygotować bulion. Zalać podduszone warzywa, zagotować, przyprawić do smaku.