

Zupa jarzynowa wiosenna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z domowym makaronem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg kości cielęcych -
- 1 1/2 l wody -
- 1 kg młodych warzyw (grosze, marchewka, fasolka szparagowa, kalafior, szparagi, kalarepka, kapusta -
- 6 dag masła -
- 2 łyżki posiekanych ziół (szczypiorek, koperek, pietruszka) -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do osolonej wody wrzucamy umyte kości cielęce , gotować powoli przez 1 1/2 godz. Warzywa myjemy i kroimy na drobne kawałki, posolimy i poddusimy w dużym garnku na maśle. Do warzyw wlewamy przecedzony i odtłuszczony wywar z mięsa. Wszystko razem gotujemy powoli 1/2 godz.. Doprawiamy do smaku solą. Do gotowanej zupy dodać zieleninę.

