

Zupa z liści rzodkiewki



Składniki

Peczek rzodkiewek z
liśćmi
6 szt. - Młodych
ziemniaków
0,75 l - Rosołu
1 szt. - Kostka rosołowa
2 szt. - Szalotki
1 łyżka - Łyżka masła
1 łyżka - Śmietana 18%
1 szczypta - Sól
1 szczypta - Pieprz

Opis wykonania

Pyszna wiosenna zupa z liści rzodkiewek

W jednym garnku zagotowujemy bulion, dodajemy kostkę rosołową, mieszamy i zmniejszamy na najmniejszy ogień. W drugim garnku rozgrzewmy masło i wrzucamy pokrojoną w kostkę szalotkę. Podsmażamy aż się zeszkli i dodajemy ziemniaczki obrane i pokrojone w kostkę oraz 3-4 rzodkiewki, wszystko podsmażamy dwie minuty i dodajemy umyte liście z rzodkiewek, mieszamy minutę, dwie i zalewamy bulionem. Następnie dodajemy śmietanę. Bledujemy wszystko i doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy wszystko pięć minut na małym ogniu i od razu podajemy, i dekorujemy połówkami rzodkiewek. SMACZNEGO!!!