



Ekspresowa zupa warzywna

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealnie rozgrzewa, jest dietetyczna, tania i zdrowa. Co więcej – robi się ją ekspresowo. Już lepiej być nie może! Pyszna zupa, pełna warzyw i witamin!

Danie: **Zupy,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki obieramy, następnie kroimy w małą kostkę. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w małą kostkę. Warzywa przekładamy do garnka i zalewamy 2 szklankami zimnej wody.

Krok 2

Dodajemy pokrojony na plasterki por i posiekany lubczyk z natką pietruszki. Gotujemy ok. 10 minut, po czym przyprawiamy, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i gotujemy kolejne 5 minut.

Składniki:

- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 3 ziemniaki
- 1 papryka
- 1 natka pietruszki
- 1 por
- garść świeżego lubczyku
- 1 łyżka soli
- ½ łyżki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 ząbek czosnku