



Zupa brukselkowa z groszkiem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Pełna warzyw zupa brukselkowa, obok której nie da się przejść obojętnie. Bardzo smaczna i dietetyczna. Bogata w witaminy. Dodaje energii. Polecana dla każdego, kto dba o zbilansowaną dietę.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę, seler i pietruszkę obierz, a następnie pokrój w drobną kostkę. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na oliwie.

Krok 2

Marchewkę, brukselki, seler i pietruszkę gotuj do miękkości w bulionie. Następnie dodaj posiekaną natkę pietruszki, groszek, drobno pokrojoną paprykę (bez gniazd nasiennych), ziemniaki i cebulę.

Krok 3

Całość przypraw do smaku solą, pieprzem, czosnkiem i ziołami prowansalskimi. Gotuj, aż do miękkości warzyw. Smacznego!

Składniki:

- 300 g brukselek
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 200 g mrożonego groszku
- 1 papryka
- 3 ziemniaki
- 3 szklanki bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżka oliwy
- 1 pęczek natki pietruszki