



Zupa jarzynowa z brokułem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kolorowa, pięknie prezentująca się na talerzu, pełna witamin zupa jarzynowa z brokułem to pomysł na zdrowe i smaczne danie obiadowe dla całej rodziny.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki obieramy, a następnie kroimy w kostkę. Brokuł dzielimy na różyczki. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w kostkę. Wszystkie warzywa przekładamy do garnka i zalewamy 3 szklankami zimnej wody. Dodajemy oliwę.

Krok 2

Dodajemy pokrojony por, lubczyk i natkę pietruszki. Gotujemy ok. 25 minut. Przyprawiamy i dodajemy groszek oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotujemy kolejne 20 minut.

Składniki:

- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 100 g groszku
- 1 brokuł
- 3 ziemniaki
- 1 papryka
- 1 natka pietruszki
- 1 por
- garść świeżego lubczyku
- 1 łyżka soli
- ½ łyżki pieprzu
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy