




Czerwona zupa jarzynowa

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniak - 2 szt.
seler - 1 kawałek
marchew - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
pomidor - 3 szt.

papryka - pół szt.
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
sól himalajska - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, seler obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy, sól, pieprz i ziele angielskie. Gotujemy. Pomidory obieramy ze skórki, siekamy i dodajemy do zupy, również posiekana paprykę. Gotujemy ok 20 min aż warzywa będą miękkie. Doprawiamy do smaku. Podaję posypaną listkami czerwonej bazylii.