




## Zupa jarzynowa

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 5 szt.

marchew - 3 szt.

fasolka szparagowa - kilkanaście

brukselka - kilkanaście

pietruszka - 1 szt.

seler - kawałek

por - kawałek

mięso (drobiowe, wołowe) - 30 dag

natka pietruszki - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

ryż - garść

śmietana - 2 łyżka

woda - 3,5 litr

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do osolonej wody włożyć mięso, pokrojoną w kostkę marchew, seler, pietruszkę oraz ziemniaki, pokrojonego na plasterki pora. Dodać fasolkę szparagową i brukselkę oraz ryż i wszystko gotować do miękkości. Zebrać burzyny.

Śmietanę rozprowadzić w zimnej wodzie, przed dodaniem do zupy zahartować ją gorącą zupą. Zaprawić i zagotować.

Posypać posiekaną natką pietruszki, przyprawić pieprzem.