



Warzywna zupa z jajkiem

 wszędzie zielono

Polecane na: [danie główne](#), [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

marchew - 3 szt.
cebula - 1/2 szt.
papryczka chilli - 1/3 szt.
ziemniak - 3 szt.
brokuł - 450 g
woda - 2 litr
ziele angielskie - 4 szt.

liść laurowy - 2 szt.
czosnek - 3 ząbek
olej - 1 łyżeczka
domowa wegeta - 1 i 1/2 łyżka
sól, pieprz ziółowy, suszona bazyliia
i majeranek, ostra papryka - do
smaku
jajko od szczęśliwej kury - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać wodę, wrzucić ziele angielskie, liście laurowe, pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, pół talarki z obranych marchwi i rozgniecione, obrane ząbki czosnku oraz brokuła. Dodać wegetę. Na patelnię wlać łyżeczkę oleju, zeszklić na nim cebulę posiekaną w kostkę, i drobno pokrojoną papryczkę chilli. Doprawić solą. Bulion w garnku doprowadzić do wrzenia. Dodać po około 1/2 łyżeczki majeranku, bazylii i ostrej papryki (ale wszystko zależy od własnego smaku).

KROK 2: Gdy cebulka z papryczką chilli zaczęła lekko przywierać do patelni, wlać dwie małe chochle warzywnego bulionu. Doprowadzić do wrzenia na patelni i przetrzucić do garnka z resztą warzyw. Doprawić pieprzem ziółowym. Gotować aż do miękkości (nawet do rozgotowania) wszystkich warzyw. Następnie zdjęć zupę z ognia i zblenderować. Niestety moje blender jest niesprawny, dlatego zmuszona byłam wyjąć rozgotowane warzywa łyżką cedzakową do innego garnka, roztluc je tłuczkiem do ziemniaków i ponownie połączyć z zupą. Dzięki temu w mojej zupie pływały

większe kawałki warzyw do pogryzienia :). Ale jeżeli na wasze szczęście posiadacie blender to użyjcie go :). Zupę ponownie zagotować. Ja podawałam z ugotowanymi na pół miękko, pół twardo jajkami.