




## Zupa brokułowa z peczykiem

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

brokuł świeży bio - Bio Planet - 1 szt.

kostka ziołowa bio - Natur Compagnie - 1,5 szt.

śmietana 18% bio - 2 łyżka

masło extra osełka - 2 łyżka

sól morską drobno mielona bio - Skarby Oceanu - 1 łyżeczka

czosnek świeży bio - 3 ząbek

pieprz czarny bio - Dary Natury - szczypta

woda - 2 litr

marchewka bio - 2 szt.

pietruszka bio - 1 szt.

kasza jęczmienna peczyk bio - 1/2 szklanka

natka pietruszki bio - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kaszę zalać zimną wodą i moczyć przez 2 godz. lub dłużej. Brokuła umyć, pokroić na różyczki. Marchewkę, pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Do garnka z zimną wodą włożyć kaszę i warzywa, dodać kostki ziołowe, masło oraz pokrojone na połówki ząbki czosnku. Całość gotować w lekko osolonej wodzie do momentu, aż peczyk będzie miękki. Śmietanę rozmieszać (w szklance) z wodą i zaprawić zupę, zagotować.

Doprawić zupę solą i pieprzem do smaku, posypać natką pietruszki.