Zupa jarzynowa z kaszą

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 30 dag
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 0,5 szt.
- seler - 0,4 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- por - 0,5 szt.
- ziemniaki - 25 dag
- kapusta biała - 5 dag
- kasza jęczmienna - 2 łyżka
- śmietana 12% - 0,5 szklanka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku
- posiekana natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Gdy za oknem chłód i plucha to talerz gorącej zupy jarzynowej na wywarze z mięsa doda energii. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żeberka podzielić na mniejsze kawałki, umyć, zalać zimną wodą (ok. 2 l). Dodać płaską łyżeczkę soli i gotować, aż mięso będzie miękkie. Ziemniaki, marchew, pietruszkę i seler obrać, pokroić w kostkę. Włożyć do garnka, zalać wywarem z mięsa. Dodać liście laurowe, zagotować, wsypać kaszę i gotować około 10-15 minut.

KROK 2: Por i kapustę umyć, posiekać i dorzucić do gotującej się zupy. Gotować do miękkości warzyw i kaszy.

KROK 3: Śmietanę włożyć do kubeczka, wsypać mąkę.Wymieszać, zahartować odrobiną gorącej zupy i wlać do garnka, dodać ugotowane mięso, zagotować. Przyprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem i gałką muszkatołową. Przed podaniem zupę posypać posiekaną natką pietruszki.