Zupa warzywna z bluszczykiem

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- żeberka wieprzowe - 30 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- ziemniaki - 3 szt.
- kalarepka - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- średni por - 1 szt.
- oliwa - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- smalec lub oliwa - 2-3 łyżka
- posiekany bluszczyk (kurdybanek) - 2 łyżka
- posiekanej natki pietruszki - trochę
- sól, pieprz, sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Zupa warzywna na wywarze z mięsa jest bardzo smaczna i sycąca. Bluszczyk kurdybanek dodaje zupie oryginalnego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte żeberka włożyć do garnka, zalać zimą wodą, dodać liście laurowe, odrobinę soli i gotować. (Po zagotowaniu z wywaru usunąć szumowiny). Ziemniaki i kalarepkę obrać, pokroić w kostkę. Obraną marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Do pół miękkiego mięsa wsypać przygotowane warzywa, gotować do miękkości.

KROK 2: Kilka minut przed końcem gotowania dodać pokrojony i podsmażony na oliwie por.

KROK 3: Z mąki i smalcu zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, zagotować.

Dodać pokrojony kurdybanek i natkę pietruszki, doprawić do smaku solą, sosem sojowym i pieprzem, wymieszać.