




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.
pietruszką - 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 zimną 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.