Zupa ziemniaczana z brokułami

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ziemniaki - 30-40 dag
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- brokuł - 1/3 szt.
- mięso wieprzowe z kością - 25-30 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 8-10 szt.
- mąka pszenna - 2 łyżka
- smalec lub oliwa - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Zupa ziemniaczana z brokułami z mięsną wkładką jest sycąca i bardzo smaczna. Wspaniała na chłodne, jesienne dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, włożyć do garnka, zalać zimną wodą, dodać liście laurowe, odrobinę soli i angielskie ziele, gotować do miękkości. Obrane ziemniaki, marchew i pietruszkę pokroić w kostkę.

KROK 2: Z wywaru wyjąć ugotowane mięso, usunąć kości. Do rosołu wsypać warzywa i gotować. 10 minut przed końcem gotowania dodać posiekaną cebulę i różyczki brokuła, gotować do miękkości. Z mąki, smalcu i oliwy zrobić rumianą zasmażkę, połączyć z zupą, włożyć ugotowane mięso, zagotować.

Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.