

Zupa

Zupa jarzynowa

SKŁADNIKI:

antrykot; 300 g
marchewki; 2
pietruszka; 1
seler; ćwiartka
cebula; 2
gęsta kwaśna śmietana
sól
pieprz
natka pietruszki
woda; 500 ml

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: mieszadło uniwersalne, malakser

1

W misie robota umieść warzywa pocięte w malakserze wyposażonym w tarczę „duże oczka”. Ustaw temperaturę misy na 170°C.

2

Przesmaż warzywa przez 2 minuty, następnie dolej wodę dołóż mięso i gotuj całość przez 20 minut.

3

Antrykot podziel na mniejsze części i gotuj jeszcze 10 minut. Dopraw do smaku. Podawaj z gęstą śmietaną i natką pietruszki

