



Zupy

JARZYNOWA Z FASOLKĄ I KALAFIOREM



SKŁADNIKI

- 100 g fasolki szparagowej
- 2 marchewki
- 100 g brokułów
- 1/2 kalafiora
- 100 g groszku
- cebula
- ząbek czosnku
- 1/2 pęczka szczypiorku
- gałązka lubczyku
- gałązka oregano
- 100 g masła klarowanego Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę umyć, odciąć końcówki, pokroić na kawałki. Kalafior i brokuły oczyścić, podzielić na różyczki. Cebulę oraz czosnek obrać, posiekać.

Marchewki obrać, opłukać, pokroić w słupki. Szczypiorek, lubczyk i oregano umyć, nieco szczypiorku odłożyć, resztę ziół posiekać.

Rozgrzać połowę masła klarowanego, zeszklić cebulę, czosnek oraz posiekany szczypiorek. Dołożyć fasolkę, kalafior, brokuły i marchewkę, smażyć 10 min.

Warzywa zalać 1 i 1/2 l wody, dodać resztę masła, lubczyk oraz oregano. Doprawić solą i pieprzem, gotować ok. 30 min, aż warzywa będą miękkie.

Zupę nalać na talerze, udekorować resztą szczypiorku.