

Wiosenna zupa

data aktualizacji: 2020.06.06 autor: Redakcja



- **Składniki:**

- 12 szparagów
- 4 młode buraczki wraz z łodygami i liśćmi
- 6 młodych ziemniaków
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- koperek
- natka pietruszki
- łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka oliwy

Wykonanie:

Warzywa wymyć dokładnie. Szparagom odłamać zdrewniałe końcówki i pokroić je na 3-4 cm kawałki. Buraczki wraz z liśćmi pokroić drobno. Pietruszkę, marchewkę i selera obrać i pokroić w drobną kostkę. Obrane lub po prostu dobrze oczyszczone ziemniaki pokroić na 4 części.

W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić marchewkę, selera, pietruszkę i ziemniaki - chwilę przesmażyć.

Następnie zalać około 750 ml wody i zagotować.

Gdy warzywa zaczną robić się miękkie, dodać buraczki i sok z cytryny. A na końcu (ok. 4 minut przed końcem gotowania zupy) dodać szparagi. Doprawić solą i pieprzem. Dodać koperek i pietruszkę.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35784-wiosenna-zupa>