

Wiosenna zupa z kalafiozem



Sposób przygotowania

Marchew i buraczek zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ziemniaki pokroić w drobną kostkę, zalać zimną wodą. Dodać różyczki brokuła, gotować do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie ubrać chochelkę zupy, zblendować i wlać do całości, dodać posiekany drobno koperek i zagotować. Przyprawić do smaku. Makaron ugotować. Zupę podawać z makaronem.

Składniki

- 1 marchewka
- kilka różyczek kalafiora
- 1 średni buraczek
- 1 większy ziemniak
- 1/2 pęczka koperku świeżego
- 4 łyżki makaronu gwiazdki
- sól
- pieprz
- wegeta
- maggi