Letnia zupa z młodych warzyw

Lekka, sezonowa zupa pełna świeżych warzyw – idealna na obiad w upalny dzień.

Czas na High: 2-3H
Czas na Low: 4-6H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 15



Składniki

- – 4 młode ziemniaki, pokrojone w kostkę
- – 2 marchewki, pokrojone w plasterki
- – 1 szklanka zielonego groszku
- – 200 g fasolki szparagowej, pokrojonej
- – 1 cebula, drobno posiekana
- – 1,5 l bulionu warzywnego
- – garść koperku, sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Umieść wszystkie warzywa w wolnowarze.

Zalej bulionem, dopraw solą i pieprzem.

Gotuj na LOW przez 4–6 godzin, aż warzywa będą miękkie.

Pod koniec gotowania dodaj świeży koperek.