

Zupa z młodych warzyw i świeżego ogórka

Lekka i pyszna zupa warzywna

 Czas na High: -

 Czas na Low: 2,5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- - marchew 3szt,
- - por 0,5szt,
- - seler 1szt,
- - pietruszka 2szt,
- - liść laurowy 3szt,
- - ziele angielskie 6 ziaren,
- - ogórek świeży 2szt bez skóry, starty na tarce,
- - koper świeży pół pęczka posiekany,
- - masło 2 łyżki,
- - sól szczypta,
- - pieprz szczypta.
-



Wykonanie:

Wszystkie młode warzywa pokrój w cienkie talarki prócz ogórka i używając patelni przesmaż na maśle. Całość przerzuć do Crock – Pota, zalej wodą ok 1,5 l., dodaj przyprawy i ustaw program Low na 2h. Po upływie tego czasu dodaj świeżego ogórka i koperek. Gotuj kolejne 30 min. na tych samych ustawieniach. Dopraw solą i pieprzem do smaku.