

Zielona zupa  
„Czekając na wiosnę”



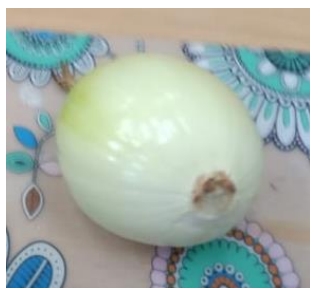
Składniki:

włoszczyzna



cebula

2 ząbki czosnku



mała cukinia

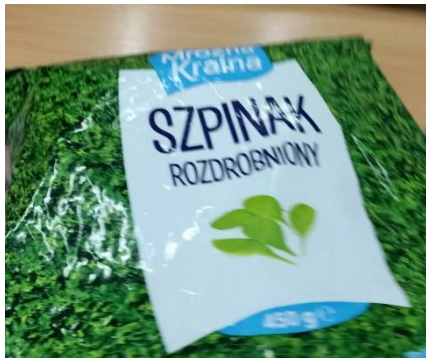


pół paczki

grozku mrożonego



pół paczki szpinaku mrożonego



śmietana



przyprawy: kostka rosółowa, liść laurowy, ziele angielskie, sól pieprz



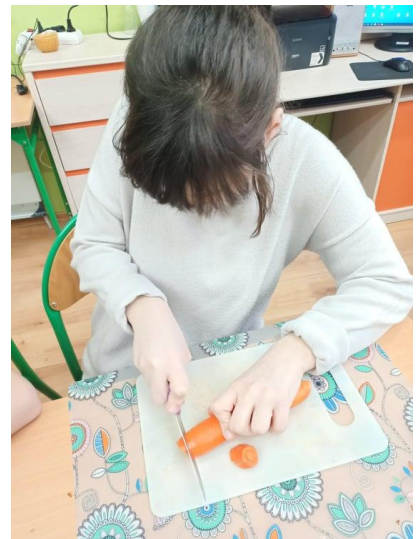


# Jak zrobić zupę?

## 1. Obierz włoszczyznę.



## 2. Pokrój w drobną kostkę włoszczyznę.



3. Pokrój na drobno cebulę z czosnkiem.



4. Na grubszą kostkę pokrój cukinię.



5. Do garnka wlej olej i podsmaż pokrojoną włoszczyznę z cebulą.





6. Dopraw zielew angielskim kostkami rosółowymi oraz liściem laurowym i dolej wody. Gotuj aż warzywa zmiękną.



7. Dodaj szpinak, groszek i cukinię, pogotuj.



8. Podawaj udekorowane kleksem śmietany.

