

ZUpa kminkowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

szybka zupa kminkowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 łyżki kminku, 6 szklanek rosołu z kostki, garść posiekanej zieleniny, 2 łyżki margaryny, zasmażka -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kminek lekko potłuc. Rozgrzać tłuszcz, dodać potłuczony kminek i smażyć na niewielkim ogniu stale mieszając 2-3 minuty. Kminek zalać gorącym rosołem, zagotować na niewielkim ogniu. Posypać zieleniną. Zupę można zagęścić dodając zasmażkę.

