

Zupa koperkowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- rosół - 1,5 l
- koperek - 1 pęczek szt.
- śmietana - 3 łyżka(i)
- żółtko - 1 szt.
- masło - 2 łyżeczka(i)
- przyprawa vegeta -
- gotowe łazanki lub ryż -

Etapy przyrządzania:

1. Koperek kroimy , odcinamy korzonki, dokładnie myjemy i drobno kroimy. Około 2/3 koperku dusimy chwilę z masłem i odrobiną wody. Wrzucamy do wrzącego rosółu i gotujemy jeszcze około 15 minut. Solimy i słodzimy do smaku. Zupę odstawiamy z ognia, wsypujemy pozostały koperek i wlewamy śmietanę roztrzepaną z żółtkiem i kilkoma łyżkami wywaru. Do zupy dodajemy łazanki lub ryż.

