



## "Pavasara" zupa



Daudzums: 4 porcijas

Kalorijas: 71 kcal

Pagatavošanas laiks: 25 min.

### Pagatavošanas metode

1. Olīveļļā viegli apcepjiet sasmalcinātus ķiplokus, pēc tam pievienojiet dārzeņu maisījumu un apmaisot sautējiet 3-5 minūtes.
2. Pārļieciēt dārzeņus katlā, ielejiet 1200ml ūdens un uzvāriet.
3. Pievienojiet kubiņos sagrieztus kartupeļus un vāriet līdz tie ir gatavi.
4. 2-3 minūtes pirms zupa ir gatava, pievienojiet uz pusēm sagrieztus un viegli apceptus ķiršu tomātiņus.
5. Pievienojiet sāli, piparus, sakapātus pētersīļus un baziliku.

## Ieteikumi

Izvēlieties stingrākus ķiršu tomātiņus. Nepērciet tomātus ar vismazākajām pelējuma pazīmēm pie tomāta kātiņa.

## Sastāvdaļas

<a href="#">Dārzeņu maisījums "4 seasons Mix", 400 g</a>	2 iepakojumi
Kartupeļi	3 gab.
Ķiršu tomātiņi	8 gab.
Ķiploks	2 daiviņas
Olīveļļa	3 ēd.k.
Baziliks	3 zariņi
Pētersīļi	3 zariņi
Sāls	pēc garšas
Pipari	pēc garšas