

ZUPPE E MINESTRE

Juška (zuppa) di patate e carne

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 ½ l d'acqua
500-600g di carne
5-6 patate
2 cipolle
foglie d'alloro
verdure
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in pezzi, lavatela e mettetela in una casseruola con dell'acqua fredda. Aggiungete le cipolle sminuzzate e portate ad ebollizione a fuoco basso. 15-20 minuti prima che la zuppa sia pronta, aggiungetevi le patate affettate. Condite con le foglie d'alloro ed il sale. Cospargete il juška con delle verdure sminuzzate.