

Tynsetsuppe, 6 porsjoner



- 4 Tynsetpølser
- 300 gr sellerirot
- 300 gr kålrot
- ½ purre
- 5 store gulrøtter
- 5 store poteter
- Timian

Del opp grønnsakene i biter, putt i en kjele og hell over vann til det nesten dekker grønnsakene. Kok opp. Ha i pølsebiter og timian, rør om, og la det hele koke i ca 15 minutter.

Serveres med flatbrød til.

Velbekomme☺