

jarzynowa zupa

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	1 litr
kurczak	1 sztuka
Jarzyzny różne	50 dag
zielony groszek	4 łyżki
makaron	3 łyżki
ser żółty	2 łyżki
posiekana zielenina	
sól	
pieprz kilka ziaren	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka zalać zimną wodą, posolić i gdy zacznie wrzeć gotować 20 minut.. dodać wszystkie warzywa, pokrojone cienko, groszek dodać pod koniec przyrządzania zupy. Gotować kolejne 20 minut, gdy mięso zmięknie wyjąć i obrać z kości. Do zupy dodać makaron i gotować chwilę. Dodać ser starty na tarce o dużych oczkach, gotować mieszając. Podając do każdego talerza wyłożyć mięso i zieleninę.