

## Krem z kurczaka



### BERYS18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	500 g
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>ziemniaki</b>	2 szt
<b>por</b>	1 szt
<b>seler korzeniowy</b>	kawałek
<b>liście selera</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2
<b>śmietana 30%</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka pokroić w kostkę. W rondelku roztopić masło, dodać mięso i podsmażyć.
- KROK 2 Warzywa umyć i obrać. Ziemniaki i selera pokroić w kostkę, pietruszkę, marchew i pora w krążki.
- KROK 3 Podsmażone mięsko zalać 2 szklankami wody, dodać warzywa i listek laurowy. Gotować, aż warzywa zmiękną.
- KROK 4 Wyjąć listki laurowe i zmiksować zupę. Przyprawić do smaku i zabielić śmietaną.

