

KREMOWA ZUPA KARTOFLANA



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	2 l.
ziemniaki	5-6 sztuk
seler korzeniowy	1/2 sztuki
pietruszka	1 sztuka [korzeń]
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
natka pietruszki suszona	2 łyżki
udka kurczaka	2 sztuki
sól	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
przyprawa uniwersalna	do smaku
szczypiorek	2-3 łyżki [posiekany]
śmietana 12%	[do zup i sosów] 1/4 szklanki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obieramy. Ziemniaki, korzeń pietruszki i selera kroimy w drobną kostkę. W garze rozpuszczamy masło. Wrzucamy pokrojoną w piórka lub kostkę cebulę. Smażymy na małym ogniu, aż zarumieni się. Dodajemy posiekany czosnek. Gdy uwolnią się aromaty dodajemy udka, które zalewamy bulionem. Wrzucamy ziemniaki, seler i korzeń pietruszki. Doprawiamy solą. Gotujemy na małym ogniu, aż mięso i warzywa zmiękną.

Wyłączamy zupę. Gdy lekko przestygnie miksujemy blenderem. Dodajemy śmietanę, natkę pietruszki, szczypiorek, pieprz i ewentualnie przyprawę uniwersalną do smaku.

