

Kremowa zupa kurkowa



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół drobiowy	3 litry
kurki	200 gram
cebula	1 sztuka
marchew	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
ziemniaki	5 sztuk
sól i pieprz	
śmietana 18 proc	150 ml.
mąka pszenna	2 łyżki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyszczamy, myjemy, większe kroimy na mniejsze kawałki, obraną cebulę kroimy w kostkę. Na patelni roztapiamy masło, przekładamy pokrojone kurki i cebulę, podsmażamy do momentu odparowania wody. Marchewki i pietruszkę obieramy, kroimy w plasterki, ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Rosół zagotowujemy, wrzucamy pokrojone warzywa oraz podsmażone kurki z cebulą, gotujemy do miękkości warzyw. Zupę zagęszczamy mąką wymieszaną w niewielkiej ilości zimnej wody. Zdejmujemy z ognia, wlewamy śmietanę, mieszamy i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.