

## Kurkowa z gorgonzolą.



### KUCHNIAULI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1,5 l
<b>marchew</b>	1
<b>pietruszka</b>	1
<b>por</b>	1/2
<b>seler</b>	1/2
<b>zielona fasolka</b>	15 dkg
<b>kurki</b>	25 dkg
<b>ser gorgonzola</b>	10 dkg
<b>koper świeży</b>	1 pęczek
<b>śmietana 18 proc</b>	1/2 opak.
<b>makaron świderki</b>	100 g
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt.
<b>ziele angielskie</b>	1 szt.
<b>bazyli</b>	1 szt.
<b>Pieprz zielony ziarnisty Prymat</b>	3-4 ziarna
<b>oliwa</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do garnka wrzucam pokrojoną marchewkę, selera, pietruczę, pokrojoną zieloną fasolkę, kurki, ziarenka pieprzu, listek, ziele angielskie, dużą szczyptę suszonego lubczyku. dodaje oliwę i przesmażam mieszając na średnim ogniu. następnie zalewam wodą, wkładam pora i pod przykryciem gotuję, aż warzywa i grzybki będą miękkie. wyławiam ugotowanego pora i wyrzucam, dodaje do wywaru pokrojony drobniutko koperek i listki bazylii, doprawiam do smaku solą i pieprzem. do małej miseczki wlewam śmietanę oraz dodaję ser (gorgonzola ma bardzo charakterystyczny smak i zapach, więc uwaga by nie przedobrzyć), dolewam trochę wywaru i mieszam do rozpuszczenia sera. następnie łączę z całością wywaru. mieszam. w razie potrzeby doprawiam jeszcze solą i pieprzem i ewentualnie dodaję jeszcze ser gorgonzola jeśli uznam że jest potrzeba (oczywiście wcześniej mieszam ser z mniejszą ilością wywaru). ja lubię jak zupa ma lekki posmak tego sera i nie jest za ostra. zupę podajemy z ugotowanymi świderkami, posypujemy jeszcze z wierzchu świeżą bazylią i zajadamy.