

## Ostra zupa z grzybem MUN



### OLKAAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>grzyby mun</b>	1 szklanka
<b>seler</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>marchew</b>	5 sztuk
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	10 ziarenek
<b>imbir</b>	1 korzeń
<b>pierś z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>udka kurczaka</b>	2 sztuki
<b>por</b>	2 sztuki
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>ziele angielskie</b>	3 ziarna

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Do garnka wkładam udka, zalewam je zimną wodą, po czym gotuję, zbieram szumy i dodaję obrany seler, marchew (2 sztuki), pietruszkę i por (1 sztuka), pieprz oraz ziele angielskie i gotuję na niewielkim ogniu bulion do momentu kiedy warzywa będą miękkie.
- KROK 2** Pierś z kurczaka kroję, a następnie nacieram startym imbirem (1 łyżka) i przeciśniętym przez praskę czosnkiem i odstawiam na 3 godziny do lodówki. Następnie smażę kurczaka na rozgrzanym na patelni oleju. Pozostałą marchew podsmażam wraz z porem na patelni.

- KROK 3 Do ugotowanego bulionu dodaję podsmażoną pierś kurczaka i całość gotuję.
- KROK 4 Następnie dodaję podsmażone warzywa.
- KROK 5 Do zupy dodaję ugotowane grzyby Mun.
- KROK 6 Całość gotuję jeszcze przez chwilę, po czym podaję w miseczkach z łyżeczką startego imbiru.