

Zup kurkowa



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 szt
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
cebula	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	3 ziarna
woda	2 litry
masło	2 łyżki
kurki	25 dag
sól i pieprz	do smaku
majeranek	1/2 łyżeczki
śmietana 18 proc	200 g
mąka pszenna	2 łyżki
natka pietruszki	kilka łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę i dusimy około 10 minut na maśle. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę a kurki dokładnie oczyszczamy i kroimy na mniejsze części. Do cebuli dodajemy ziemniaki i kurki i smażymy kolejne 10 minut. Marchew, pietruszkę oraz selera ścieramy na tarce o drobnych oczkach wlewamy wodę dodajemy podsmażone ziemniaki z kurkami. Do zupy wrzucamy liście laurowe, ziele angielskie, doprawiamy solą i pieprzem. Gdy warzywa zmiękną dodajemy majeranek, posiekaną natkę pietruszki. Mąkę mieszamy ze śmietaną dolewamy 4 łyżki wody i 4 łyżki gorącego wywaru i zagęszczamy zupę.

