

Zupa brokułowa na porach



ANETA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| skrzydełka kurczaka | 2 szt |
| marchew | 1 szt |
| brokuł | kilka szypułek |
| por (biała część) | mały kawałek |
| Liść lubczyku suszony Prymat | suszony lubczyk |
| ziele angielskie | 4 ziarenka |
| Liść laurowy suszony Prymat | 3 szt |
| sól | 0,5 łyżeczki |
| pieprz | do smaku |
| kluski lane | |
| mąka tortowa | 3 łyżki |
| jajko | 1 szt |
| woda | wg uznania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka wrzucamy do 1,5 litra wody. Dodajemy marchew pokrojoną w półksiężycy, por pokrojony w plasty, oraz przyprawy. Gotujemy do miękkości marchwi. Dodajemy brokuł i gotujemy ok 5min. W tym czasie robimy ciasto na kluski lane. Dodajemy do zupy małymi porcjami.