

Zupa kalafiorowa z kurczakiem



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|------------|
| kalafior | 1 szt |
| pierś z kurczaka pieczona | 1 szt |
| rosół drobiowy | 6 szklanek |
| pomidor | 1 szt |
| śmietana 12% | 1 szklanka |
| zielenina | do smaku |
| sól, pieprz | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora dokładnie umyć, podzielić na różyczki. Włożyć do gotującego się rosółu. Dodać po 5 minutach drobno pokrojone mięso kurczaka i pomidora pokrojonego w kostkę bez pestek. Gotować do 20 minut do miękkości kalafiora zupełną, przyprawić i dodać posiekaną zieleninę.