

Zupa kurkowa



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

kurki świeże	300 gramów
ziemniaki	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
bulion	1 litr
śmietana 18%	4 łyżki
masło	1 łyżka
olej	2 łyżki
posiekany koper	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
gałka muskatołowa Prymat mielona	1 szczypta
pieprz biały Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny- MŁYNEK	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Kurki oczyszczamy, płuczemy w zimnej wodzie i osuszamy na ręczniku papierowym. Cebulę kroimy w kostkę i rumienimy ją na oleju. Następnie dodajemy do niej masło oraz kurki, które smażymy do momentu aż puszczą wodę. Zawartość patelni przekładamy do gotującego się bulionu.

KROK 2. Ziemniaki kroimy w kostkę, pietruszkę oraz marchewkę w plasterki i przesmażamy je delikatnie na oleju, aby wydobyć ich aromat, a następnie dodajemy do zupy i gotujemy do miękkości ziemniaków (około 15 minut).

KROK 3. Na koniec do zupy dodajemy posiekany koperek i natkę pietruszki, doprawiamy do smaku gałką muskatołową, białym i czarnym pieprzem oraz solą. Śmietanę hartujemy gorącym bulionem, dodajemy do zupy, mieszamy i odstawiamy z ognia.

Życzę smacznego! :)