

Zupa pieczarkowa z kurczakiem



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na bulion

porcja rosółowa	1 porcja
włoszczyzna (bez kapusty)	1 pęczek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4-5 szt
sól	

Dodatkowo

pieczarki	600 g
filet z kurczaka	2 szt
por (biała część)	2 szt
seler naciowy	3 łodygi
jabłko winne	1/2 szt
ocet jabłkowy	2 łyżki
masło	2 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
tymianek	1-2 łyżki
śmietana kremówka	100 ml
sos sojowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy 2-3 litry wody, dodajemy obrane i pokrojone w kostkę warzywa (włoszczyznę), porcję rosółową i ja dodaję jedną pierś z kurczaka. Jak zaczną wrzeć dodajemy ziele angielskie i liście laurowe – gotujemy do miękkości. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem

Gotowy wywar precedzamy. Fileta po wystudzeniu kroimy w kostkę – dodamy go później do zupy.

Pora i selera kroimy w plasterki i podsmażamy na maśle aż będą miękkie ale nie brązowe. Warzywa przekładamy do miski. Następnie podsmażamy pieczarki pokrojone w dość grube plasterki. Na samym końcu podsmażamy fileta z kurczaka i jabłko pokrojone w kostkę.

Do naszego wywaru dodajemy podsmażone pieczarki, pora i selera oraz kurczaka z jabłkiem. Poprawiamy solą, pieprzem, sosem sojowym, tymiankiem i octem jabłkowym i gotujemy na wolnym ogniu przez ok. 20 minut. Pod koniec gotowania dodajemy ugotowanego kurczaka i śmietankę.

Smacznego!