

Zupa wielowarzywna



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	4 litry
udka kurczaka	2 sztuki
korpus kurczaka	1 sztuka
skrzydełka kurczaka	2 sztuki
por	1 cały
sól	2 łyżki
marchewki	3 duże
pietruszka	2 średnie
brukselka	15 główek
seler	1 średni
ziemniaki	5 średnich
kapusta biała	1/8 główki
pietruszka zielona	3 łyżki drobno posiekanej
majeranek	1 łyżeczka
chilli	1 mała bez pestek
pieprz w kulce	5 kulek
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	5 sztuk
Ziele angielskie całe Prymat	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka wlać 4 litry wody, włożyć oczyszczone udka, skrzydełka i korpus, zagotować. Jak się zagotuje, zdjąć szumowinę i wrzucić liść laurowy, ziele angielskie, sól i pieprz w kulce. Gotować około 30 min na małym ogniu. Następnie dodać marchew pokrojoną w paski, ziemniaki w kostkę, chilli drobniutko posiekane, seler i pietruszkę obrane i pokrojone w kostkę, zieloną część pora w całości, a białą pokrojoną w półksiężycy, kapustę i brukselkę w całości.

Wszystko razem gotować na małym ogniu 40 min, następnie doprawić pieprzem, majerankiem, zieloną pietruszką, papryką słodką, imbirem. Udka i skrzydełka wyciągnąć i obrać z mięska, wrzucić z powrotem do zupy. Zostawić jeszcze na 20 min i zdjąć z ognia.

Podawać z łyżką śmietany, posypać pietruszką najlepiej świeżą, ale jak nie mamy to może być suszona.