

Zupa z młodej kapustki z koperkiem



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 szt
kapusta młoda	1/4 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1/2 szt
ziemniaki	4 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	2 szt
śmietana	1 łyżka
koper świeży	2 łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na wrzątek wrzucamy umyte skrzydełko. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie i lekko solimy.
Gotujemy pod przykryciem, aż mięso będzie prawie miękkie.
- KROK 2 W międzyczasie do zupy dorzucamy obraną i startą na tarce na dużych oczkach marchew i pietruszkę.
Obieramy ziemniaki, myjemy i kroimy w kostkę, dokładamy do zupy.
- KROK 3 Po ok. 5 minutach dokładamy poszatkowaną kapustę. gotujemy jeszcze ok. 5 minu.

- KROK 4 W kubku rozrabiamy śmietanę w małej ilości wody.
Zabielamy nią zupę energicznie mieszając.
- KROK 5 Po chwili dorzucamy posiekany koperek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
Gotujemy jeszcze 3 minuty.
- KROK 6 Podajemy letnią.
Kolejna letnia propozycja na obiad - to lekka zupa z młodej kapusty z dużą ilością koperku.