

Zupa majerankowa



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	1 sztuka
ziemniaków	4 sztuki
marchewki	2 średnie
por	1 średniej wielkości
sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek., majeranek	do smaku
masła	1 łyżka
mąki	1 kopiaста łyżka
pietruszki	1 korzeń

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować udko w 2 litrach wody, wyjąć, ostudzić i rozdrobnić. Do wywaru mięsnego wrzucić pokrojone w drobną kostkę ziemniaki i chwilę pogotować. Dodać marchew i pietruszkę startą na tarce o dużych oczkach. Następnie dodać majeranek, pokrojony por i rozdrobnione mięso. Gotować do miękkości ziemniaków. Na patelni przesmażyć mąkę na masle i dodać do zupy. Doprawić do smaku solą, pieprzem albo vegetą.

Do zupy można użyć innego mięsa. Ja zamiast udka użyłam wieprzowiny.