

Zupa curry



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udko z kurczaka	2 szt.
marchewka	1 szt.
seler naciowy	2 łodygi
por	1 szt.
curry	2 łyżeczki
woda	1 litr
mleko	1 szkl.
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
mąka pszenna	1 łyżeczka
natka pietruszki	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka zalać wodą, włożyć listek laurowy, ziarenka pieprzu. trochę soli, przykryć i gotować aż mięso zrobi się miękkie.

Wówczas mięso wyjąć, pozbawić kości i skóry i pokroić na małe kawałki. Włożyć z powrotem do wywaru.

Marchew pokroić w cienkie półplasty, pora w talarki, selera i jabłko w małe cząstki. Dołożyć do kurczaka. Wsypać curry i gotować na małym ogniu aż warzywa będą miękkie.

Mąkę rozmieszać z mlekiem, wlać do zupy i chwilę potrzymać garnek na ogniu (ale nie doprowadzać do wrzenia). Podawać z groszkiem ptysiowym.