Zupa mięsna ala flaczki

IZIONA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pietuszka mała	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
seler korzeniowy	według uznania
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	5-6 ziarenek
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
zielona pietruszka	
indyk	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z indyka (może być gulaszowe)zalewamy 2 litrami wody, dodajemy pietruszkę ,seler,marchew,liść laurowy i ziele angielskie ,doprowadzamy do zagotowania i kiedy się zagotuje zdejmujemy ostrożnie łyżką powstałą pianę ,dodajemy pieprz i jarzynkę , gotujemy jak rosół na ,małym gazie do momentu kiedy mięso będzie miękkie .
Kiedy mięso jest miękkie wyciągamy z zupy razem z warzywami .Mięso rozdrabniamy na mniejsze kawałki (ja nie kroję jego ,a staram się je tak porwać wzdłuż włókien),warzywa kroimy w kostkę i razem z mięsem dodajemy do wywaru ,całość doprawiamy i obficie posypujemy zielona pietruszką ,podajemy z pieczywem .
Jeśli ktoś lubi może zupę zagęścić zasmażką i zamiast pietruszki użyć majeranek .