

Zupa z podrobów z drobiu



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki kurze	30 dkg
wątróbki z gęsi	20 dkg
serca z kurczaka	10 dkg
pieczarki	25 dkg
śmietana 18 proc	
natka pietruszki	
mąka	
przyprawa do zup	
wywar drobiowo-wołowy	1.5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podroby umyc pokroic drobno i zalać wywarem, ugotowac. Pieczarki i wątróbke przesmażyć dodac do podrobów pod koniec gotowania. Następnie połączyć ze śmietaną zaprawioną mąką chwile podgotować, zupę podawać posypaną zieloną pietruszką