

Zupa na zielono



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuł	1/2 sztuki
szczaw	1 słoiczek
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1 kawałek
woda	3 litry
ziemniaki	10-12 sztuk
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki
śmietana	3-4 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
udka z kurczaka	2 sztuki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
sól	do smaku
mąka	3 łyżki
tłuszcz	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka po umyciu przełożyć do garnka, zalać wodą, dodać przyprawę (ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy) i zagotować.

- KROK 2 Następnie dodać pokrojone w kostkę warzywa(ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler).
- KROK 3 Gotujemy do momentu, gdy warzywa będą miękkie, dodajemy do zupy podzielonego na różyczki brokuła.
- KROK 4 Gdy będzie miękki dodajemy szczaw. Z mąki i tłuszczu przygotowujemy zasmażkę, dodajemy ją do zupy wraz ze śmietaną. Zupę doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Możemy dodać również majeranek.
- KROK 5 Zupę podajemy z pokrojonym w kostkę jajkiem oraz posiekaną natką pietruszki.