

Zupa jarzynowa z pieczarkami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzi kurczaka	50 dag
włoszczyzna	
gałązka świeżego tymianku	
ziemniaków	5
pieczarek	25 dag
wędzonego boczku	5 dag
drobnej białej fasoli	1 dag
przecieru pomidorowego	1 łyżka
masła	1 łyżka
cząbr	0,5 łyżeczki
przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
mielonej ostrej papryki	1/4 łyżeczki
posiekanej świeżej zielonej papryki	2-3 łyżeczki
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka wlać 4 szklanki wody, włożyć umyte podudzia i gałązkę tymianku, wsypać odcedzoną fasolkę i vegetę, gotować ok. 30 minut na niewielkim ogniu. Umyte i osuszone pieczarki pokroić w plasterki, cebulę i boczek w kostkę. Na patelni stopić masło, podsmażyć boczek, dodać cebulę i pieczarki, smażyć 4-5 minut. Zdjąć z ognia, wymieszać z przecierem pomidorowym. Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę, a włoszczyznę w słupki. Z wywaru wyjąć miękkie mięso i tymianek, włożyć ziemniaki i włoszczyznę, gotować 15-20 minut. Z podudzi usunąć skórę i kości. Mięso pokroić w paski i razem z usmażonymi z cebulą i boczkiem pieczarkami dodać do zupy. Chwilę ją pogotować, doprawić roztartym cząbrem, solą i pieprzem oraz papryką. Przed podaniem posypać natką pietruszki.