

## Zupa królewska, wersja dla każdego.



**ZOFIA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>kurczak</b>                    | 400 g    |
| <b>seler, marchew, pietruszka</b> |          |
| <b>śmietana</b>                   | 120 g    |
| <b>mąka</b>                       | 2 łyżki  |
| <b>żółtko surowe</b>              | 1 sztuka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka zalać 1,5 l wody, dodać obraną włoszczyznę, gotować 60 min.
2. Wyjąć kurczaka, obrać ze skóry, oddzielić od kości, rozdrobnić, dodać niewielką ilość wywaru, zaprawić mąką.
3. Wlać do gotującej się zupy.
4. Przyprawić solą, pieprzem, tymiankiem ...
5. Zdjąć z gazu.
6. Żółtko rozbić ze śmietaną, wlać do zupy zdjętej z ognia.
7. Podawać posypaną koperkiem z grzankami lub groszkiem ptysiowym.