

Moja zupa wiosenna



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pęczek młodej marchewki	1 pęczek
pęczek młodej pietruszki z natką	1 szt
ziemniaki	2-3 duże szt
cebulka ze szczypiorkiem	1 szkl
koperek	
młody por	1 szt
kalarepka	1 mała
pomidor	1 szt
skrzydełka z kurczaka	4 szt
smietana 18%	
cukier, kucharek, pieprz mielony, Przyprawa do zup Kucharek-	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć i zagotować. Odszumować i włożyć startowane na tarce jarzynowej: marchewkę, pietruszkę, selera (liście zachować) i kalarepkę. Pomidora sparzyć, zdjąć skórę i pokroić w kostkę. Pora, kapustę, cebulkę ze szczypiorem posiekać. Ziemniaki pokroić w kostkę. Wszystkie jarzyny włożyć do garnka i gotować na wolnym ogniu. Drobnutko pokroić koperek, natkę i najmłodsze listki z selera. Dodać do zupy. Zabielić. SMACZNEGO!