

Zupa letnia



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	10 sztuk
kalafior	0,5 sztuki
fasolka szparagowa zielona	10 dkg
marchewka	2-3 sztuki
seler korzeniowy	0,5 sztuki małego
śmietana	3-4 łyżki
skrzydełka z kurczaka	4 sztuki
kostka rosołowa	1-2 sztuki
makaron	0,5 (w kształcie ziaren ryżu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw gotujemy skrzydełka z kurczaka z 1 kostką rosołową kiedy będą miękkie wyjmujemy i odcedzamy rosół z szumowin. Do wrzącego rosołu wkładamy: obraną i pokrojoną w kostkę marchew i selera, brukselkę umytą, różyczki kalafiora oraz fasolkę szparagową umytą z usuniętymi końcówkami i pokrojoną na 2 cm kawałki. Gotujemy 5 minut po czym dodajemy makaron i gotujemy razem do miękkości składników. Jeżeli trzeba dodajemy drugą kostkę rosołową. Ugotowaną zupę zaprawiamy śmietaną. Do zupy możemy dodać wcześniej ugotowane skrzydełka albo każdemu [po 1 na talerz albo obrane już i rozdrobnione nieco