

Zupa jarzynowa



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	4-5 szt
mleko	3/4 szklanki
sól, pieprz	do smaku
kostka rosółowa	1 szt
liście selera	do smaku
mąka pszenna	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
włoszczyzna mrożona	2 (w paski)
porcja rosółowa z kurczaka	ze skrzydełkami porcja
Ziele angielskie całe Prymat	2-3 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zalać 2,5 litra wody, zagotować, zszumować. Dodać ziele angielskie, liść laurowy, warzywa, kostkę rosółową, posolic. Gotować na małym ogniu. Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę, dodać do zupy. Miękkie mięso wyjąć z zupy, odłożyć (będzie potrzebne do przygotowania drugiego dania). Do zupy dodać trochę liści selera (1/2 - 1 łyżeczka w zależności od gustu). Mleko wymieszać z mąką tak żeby nie było grudek, dodać do zupy. Dokładnie wymieszać. Przyprawić do smaku pieprzem i jeśli potrzeba solą, doprowadzić do zawrzenia, odstawić.