

Zupa moc warzyw



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	1 szt
ziemniaki	3 szt
marchewka	1 szt
por	1 szt
pietruszką	1 szt
papryka żółta	1/2 szt
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
śmietana 12%	
sól	
pieprz	
przyprawa w płynie	
koperek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka władamy oczyszczone udko i zalewamy zimną wodą. Zaczynamy kroić marchewkę, pietruszkę i por w kostkę. Dokładamy do udka i zaczynamy gotować na wolnym ogniu. Wywar jeszcze solimy
1 łyżeczka narazie wystarczy.
- KROK 2 Następnie dodaj pokrojoną paprykę i ziemniaki w kostkę. Ja miałam garstkę groszku mrożonego i dołożyłam, ale nie jest to konieczne. Gotujemy do miękkości. Teraz przyprawiamy, dodajemy koncentrat pomidorowy, oraz pokrojony koperek.

KROK 3 Dekorujemy kleksami śmietany i listkiem bazyli.
Smacznego