

zupa jarzynowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2
pietruszka	1
por	
masło	2 łyżki
skrzydełka z kurczaka	3-4
sól i pieprz do smaku	
bulion warzywny	1,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane składniki pokroić w kosteczkę lub plastry. Rozpuścić w rondelku masło i podsmażyć na nim warzywa. Następnie wlać je do gotującego się bulionu. Dodać oczyszczone skrzydełka. Gotować do miękkości. Na końcu doprawić do smaku i posypać zieleniną.