

Koperkowa kalafiorowa



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kalafior	1 mała szt.
ziemniaki	4 sztuki
marchew	1 sztuka
koper świeży	3 łyżki
kostki rosołowe	2 sztuki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
filet z kurczaka	2 sztuki
woda	3 litry
kwaśna śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior czyścimy i dzielimy na różyczki. Ziemniaki, marchew obieramy i kroimy w kostkę. Filety przemywamy wodą i kroimy w paski. Wszystko wrzucamy do garnka i zalewamy wodą. Solimy 1 łyżeczką soli, aby ziemniaki nie były mdłe w smaku. Gotujemy aż wszystko zmięknie. Dodajemy kostki rosołowe. Mieszmamy i doprawiamy solą i pieprzem. Na sam koniec dodajemy posiekany koper. Po wyłączeniu zupy dodajemy śmietanę.