

Zupa krem z kurek



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	50 dkg
kurki	20 dkg
bulion drobiowy	1,5 l
estragon	
śmietana	4 łyż.
olej	2 łyż
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby obrać i pokroić. Cukinię obrać przekroić na pół oczyścić i poseikać w plastry. Na patelni rozgrzać łyż oleju usmażyć z nim cukinię ok 5 min. W rondlu zagotować bulion. Dodać podsmażoną cukinię i gotować do miękkości. PO ugotowaniu zmiksować Dodać posiekany estragon i przyprawy. Na patelni dodać pozostały olej i usmażyć grzyby. Przyprawić solą i piperzem. Gotować zupę z usmażonymi grzybami. Gotową zupę zabielić śmietaną.