

Kurkowa zupa krem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	600 gram
cebula	1 sztuka
czosnek	2-3 ząbki
marchew	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
ziemniaki	2-3 sztuki
wino białe wytrawne	1/4 szklanki
bulion warzywny	1,5 litry
śmietana	do zabielenia
natka pietruszki	
sól do smaku	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyszczamy i przepłukujemy. Cebulę kroimy w kostkę i rumienimy na oleju. W trakcie smażenia dodajemy do niej przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pokrojony plasterki por. Następnie dodajemy startą na tarce o grubych oczkach marchew, pokrojone w kostkę ziemniaki oraz kurki. Całość chwilę razem smażymy, po czym podlewamy winem. Gdy wino odparuje składniki w garnku zalewamy bulionem. Zupę gotujemy do miękkości warzyw i kurek (około 20 minut).

Gdy warzywa są gotowe wyjmujemy kilka grzybków do dekoracji, a całość miksujemy. Zupę ponownie stawiamy na gazie, zabelamy i doprawiamy do smaku. Po zagotowaniu rozlewamy ją na talerze. Dekorujemy odłożonymi grzybkami oraz posiekaną natką pietruszką. Podajemy.