

Zupa jarzynowa Eli

=====



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korpus z kurczaka	1 sztuka
fasolka szaragowa	50 dkg
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler mały	1/2 sztuki
ziemniaki	8 sztuk
koperek	1/2 pęczka
natka pietuszeki	1/2 pęczka
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana kremowa 30%	125 ml
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
brukselka	30 mrożona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Korpus z kurczaka zalać 3 litrami wody, dodać kucharkę do smaku i pogotować 30 minut. W międzyczasie obrać, umyć, pokroić w kostkę warzywa i ziemniaki. Fasolę umyć, odciąć końcówki i pokroić. Umytą i osuszoną natkę i koperek posiekać. Wyjąć korpus, ostudzić, obrać z mięska. Mięsko podzielić na mniejsze kawałki i wrzucić do zupy. Dodać do wywaru warzywa, ziemniaki, fasolę, mrożoną brukselkę i gotować do miękkości. Do śmietany dodać mąkę, odrobinę soli, dokładnie wymieszać i wlać do zupy. Zagotować i zupę doprawić maggi do smaku. Zupę rozlać do talerzy i posypać zieleniną. Smacznego!