

zupa z pieczonymi warzywami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 sztuki
fenkuł	1 sztuka
włoszczyzna	
oliwa	
sok z cytryny	
szczypior	
natka pietruszki	
koper świeży	
sól	
cząber	
chili	
cukinia	1 sztuka
oliwa	1 opakowanie
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z udek i włoszczyzny gotujemy bulion,
2. warzywa kroimy w grubą kostkę, przyprawiamy oliwą, sokiem z cytryny, solą i pieprzem,
3. pieczemy w rozgrzanym piekarniku przez 15 min,
4. z bulionu usuwamy włoszczyznę i udeka,
5. mięso z udek kroimy w kostkę, wrzucamy do bulionu, dodajemy pomidory, gotujemy,
6. upieczone warzywa dodajemy do zupy, przyprawiamy do smaku,
7. chwilę jeszcze trzymamy na ogniu,
8. podajemy z grzankami czosnkowymi

