

Zupa krem z kurek



PESTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	400 g
cebula	1 szt średniej wielkości
bulion warzywny	1-1,5 l
sól i pieprz	do smaku
kurkuma	szczypta
śmietana 18 proc	100 g
marchewka	1 szt
ziemniaki	350 g
masło	3 łyżki
Koperek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozpuścić masło , dodać pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę i lekko ją zeszklić . Następnie dodać dobrze umyte i pokrojone kurki . Smażyć przez około 15 minut, uważając aby się nie przypaliły . Po ok. 10 -15 minutach dodać startą na tarce o drobnych oczkach marchewkę i pokrojone w kostkę ziemniaki . Wlać gorący bulion warzywny i dodać szczyptę kurkumy. Całość gotować do czasu aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec wszystko zmiksować , wlać śmietanę i doprawić solą, pieprzem oraz koperkiem. Zupę można podać z grzankami.