

Zupa z kurek (kurkowa) z ziemniakami i koperkiem



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

kości schabowe

kurki 300 gram

ziemniaki 4-5 sztuk

marchewka 1-2 sztuki

pietruszka 1 sztuka

seler 1/5 sztuki

cebula 1 sztuka

czosnek 1 ząbek

masło 1 łyżka

Liść laurowy suszony Prymat 3 sztuki

ziele angielskie 4-5 sztuk

majeranek

przyprawa uniwersalna

sól i pieprz

Dodatkowo

śmietana

koperek świeży 1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotować wywar mięsny z dodatkiem listków laurowych, ziela angielskiego i przyprawy rosółowej.
Dodać pokrojoną marchew, pietruszkę i selera, a po 10 minutach ziemniaki.
- KROK 2 Cebulę zeszklić na maśle, chwilę podsmażyć z drobno posiekanyim czosnkiem i połączyć z kurkami (większe pokroić).
Całość lekko posolić, oprószyć pieprzem i smażyć do momentu - aż powstały z grzybów płyn całkowicie odparuje.
- KROK 3 Cebulę z kurkami przełożyć do garnka pod koniec gotowania się zupy i gotować do miękkości grzybów.
- KROK 4 Dodać majeranek, śmietanę, wmieszać posiekany koperek i doprawić do smaku.