

Zupa jarzynowa z dodatkiem świeżego szpinaku i koperku - na wywarze ze skrzydełek :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	2 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
szpinak świeży	2 garście
marchew	1 sztuka
koperek	1 peczek
śmietana 30%	2\3 szklanki
sól i pieprz	1\3 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Robimy wywar na skrzydełkach z kurczaka. Gotujemy je 40 minut.
- KROK 2 Ziemniaki obieramy kroimy w kostkę i dodajemy do wywaru. Gotujemy 15 minut.
- KROK 3 Po tym czasie do wywaru dodajemy potartą marchew ora świeży szpinak. Składniki gotujemy 10 minut.
- KROK 4 Dodajemy przyprawy do smaku oraz wlewamy śmietanę kremową. .
- KROK 5 Na samym końcu dodajmy koperek, zagotowujemy zupę i serwujemy . Smacznego :)