

Zupa ogórkowo-brokułowa



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ćwiartki z kurczaka	2 szt
indyczna szyjka	1 szt
szynka wieprzowa	350 gram
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Ziele angielskie całe Prymat	1 garstka
marchewka	2 szt
seler korzeniowy	1/2 szt
pietruszka	1 szt
ziemniaki	5 szt
brokuły	1 bukiet (1/2 kg)
ogórek kiszony	1/2 kg
śmietana	2 łyżki
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, zalać zimną wodą. Dodać sól, liście laurowe i ziele angielskie. Gotować wywar do miękkości mięsa, następnie wyjąć mięso z garnka. Wrzucić ziemniaki pokrojone w kostkę oraz startą na tarce marchewkę, pietruszkę i seler. Gotować 15 minut.

Dodać brokuły podzielone na różyczki, gotować 7 minut. Dodać ogórki starte na tarce o dużych oczkach oraz wlać szklankę wody z kiszonej kapusty. Gotować 5 minut.

Dodać śmietanę wymieszoną z niewielką ilością zupy, doprowadzić do wrzenia. Przyprawić zupę do smaku pieprzem i jeszcze ewentualnie solą.

Smacznego :)

