

Kapuśniak z coolwarp i kurczaka wędzonego



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

kapusta coolwrap	0.5 sztuki
udka z kurczaka wędzone	600 gramów
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
marchewki	2 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
pomidory malinowe	3 sztuki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
koperek	1 pęczek
parmezan starty	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka wkładamy do zimnej wody (2 litry), doprowadzamy do wrzenia i zmniejszamy płomień.

Pietruszkę i seler ścieramy na tarce do jarzyn.

Marchew kroimy na większe kawałki.

Ziemniaki kroimy w kostkę.

Pomidory sparzamy, obieramy ze skóry i kroimy na kawałki.

Kapustę szatkujemy.

Wszystkie składniki dodajemy do zupy, liście laurowe i ziele angielskie. Wsypujemy szczyptę kminku, dodajemy sól i pieprz.

Po kwadransie, udka wyjmujemy, studzimy, zupę gotujemy na wolnym ogniu.

Mięso z kurczaka oddzielamy od kości, rozdrabniamy na kawałki, razem z kośćmi wrzucamy ponownie do zupy.

Po kolejnym kwadransie dodajemy koncentrat pomidorowy, dokładnie rozprowadzamy, zupę do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Na koniec dodajemy posiekany koperek.

Zupę podajemy z tartym parmezanem.