

## Flaczki z kurczaka



### BIETKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Flaczki z kurczaka:

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| kurczak                              | 1 sztuka   |
| woda                                 | 2 litry    |
| marchewka                            | 1 sztuka   |
| pietruszka                           | 1 sztuka   |
| seler                                | 1 kawałek  |
| cebula                               | 1 sztuka   |
| czosnek                              | 4 ząbki    |
| mąka pszenna                         | 1 łyżka    |
| masło                                | 2 łyżki    |
| Przyprawa do flaków klasyczna Prymat | 1 łyżeczka |
| sól                                  | 1 szczypta |
| pieprz                               | 1 szczypta |
| Majeranek suszony Prymat             | 1 łyżeczka |
| Papryka słodka mielona Prymat        | 1 łyżeczka |
| chili Prymat                         | 1 szczypta |
| natka pietruszki                     | 1 gałązka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy podzielonego na kawałki kurczaka, dajemy marchewkę, pietruszkę i seler starte na grubej tarce, cebulę i czosnek drobno pokrojone i gotujemy w lekko osolonej wodzie.

Jak kurczak się ugotuje, to go wyciągamy i skubimy na drobne kawałki. Z masła i mąki robimy zasmażkę, rozprowadzamy ostudzonym rosołem, wlewamy do zupy i mieszamy aż zupa zgęstnieje. Rozdrobnione mięso dodajemy do zupy, doprawiamy do smaku przyprawą do flaków, pieprzem, solą, majerankiem, papryką i chili.

Zupa ma być dość pikantna, podajemy ją z pieczywem.