

zupa z mlodych kurek.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	3 łyżki
śmietana 12%	1/2 szkl
natka pietruszki	
sól, pieprz	
Bulion grzybowy	1 l
kurki	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kurki oczyścić,dokładnie umyć,odsączyć.wrzuć do rondla na niezbyt gorący olej.duś 15 min pod przykryciem,często mieszając.wlej gorący bulion,ugotuj grzyby do miękkości,przypraw do smaku solą i pieprzem.zestaw z ognia,zapraw śmietana.posyp posiekana natką.podawaj z makaronem lub z grzankami.