

Prosta zupa babuni



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	50 dag
marchewka	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
mięso drobiowe	25 dag
mąka	1 łyżka
śmietana	1 łyżka
cebula	1/4 sztuki
woda	1,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso drobiowe obgotowujemy, przekładamy je do garnka z gotującą się wodą, dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, marchewkę pokrojoną w małe kawałeczki, pietruszkę pokrojoną w kostkę. Cebulę podpalamy na płomieniu, wrzucamy do zupy, aby nadać jej smaku, następnie dodajemy przyprawy. Mąkę łączymy ze śmietaną i odrobiną wody, mieszamy, hartujemy i dodajemy do zupy. Po ugotowaniu warzyw do miękkości zupa jest gotowa do spożycia.