

Letnia zupa jarzynowa



Autor: **Kate85**
Przepisów: **135** Ocena: **3951**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- ok. 2 litry lekkiego bulionu drobiowo-warzywnego
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 4-5 płaskich łyżek ryżu
- 2 młode, średnie ziemniaki
- garść żółtej fasolki szparagowej
- 1/2 małej główki kalafiora (podzielonej na niewielkie różyczki)
- 3 młode marchewki
- 1 niewielka, młoda pietruszka + kilka listków natki
- 1 młoda cebulka
- 1 duży, mięsisty pomidor, obrany, pozbawiony nasion i pokrojony w kostkę
- pęczek posiekanego koperku
- sól i pieprz do smaku (+ Wasze ulubione przyprawy, ewentualnie)
- jajka ugotowane na twardo do podania
- gęsta kwaśna śmietana do podania

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotowujemy bulion, dodajemy umyte skrzydełka z kurczaka (jeżeli potrzeba to po chwili zbieramy z powierzchni 'szumowiny'), wsypujemy ryż - powoli gotujemy.
- 2 Przygotowujemy warzywa: fasolkę kroimy na kawałeczki, ziemniaki obieramy i kroimy w niewielką kostkę, obraną marchew i pietruszkę ścieramy na tarce do jarzyn (na dużych oczkach) - tak przygotowane jarzyny wraz z różyczkami kalafiora dodajemy do gotującego się bulionu i dalej powoli gotujemy (ok. 10 minut).
- 3 Cebulkę siekamy i szklimy na niewielkiej ilości masła z dodatkiem szczypty soli oraz cukru, dodajemy pokrojonego pomidora, chwilę smażymy i dodajemy do zupy - gotujemy do momentu, kiedy wszystkie składniki będą miękkie, ale nie rozgotowane!

Na koniec z zupy wyjmujemy skrzydełka - oddzielamy mięsko od kości i dodajemy go zupy.

Gorącą zupę podajemy z gęstą śmietanką i jajkiem ugotowanym na twardo, posypujemy posiekanym koperkiem oraz natką pietruszki i gotowe!

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: