

Pikantna zupka

Autor: **Tosca**Przepisów: **87** Ocena: **2192**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso kurczaka, np. 2 bioderka
- włoszczyzna, ile kto lubi
- świeża kapusta, 1/4 główki
- fasolka szparagowa, opcjonalnie
- kostka rosołowa, drobiowa, 1 szt
- pieprz, 3-4 suszone papryczki chilli, kilka kulek ziela angielskiego, 2 liście laurowe

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso, włoszczyznę i pozostałe warzywa zagotować. Zmniejszyć ogień, dodać przyprawy i kostkę rosołową. Pogotować jeszcze, aby smaki się uwolniły i połączyły. Można podać ze świeżą zieleniną. :)

Twoje notatki do przepisu: