

Rozgrzewająca zupa



Autor: **Iwusia**
Przepisów: 5 Ocena: 13



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka, 2 sztuki
- parówki, 4 sztuki
- cebula, 1 sztuka
- czosnek, 3 ząbki
- cukinia, 1 sztuka
- Papryka czerwona, 2 sztuki
- sól, do smaku
- pieprz czarny mielony, do smaku
- ketchup, 9-10 łyżek
- bulion drobiowy, 2 kostki
- pieprz kolorowy, do smaku
- olej, do smaku
- pietruszka, do smaku
- ser, do smaku
- woda, 2 litry
- chleb, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka myjemy, osuszamy a następnie kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy mięsko, przyprawiamy solą i pieprzem. Gotowe przekładamy do garnka i pozostawiamy do ostygnięcia. Parówki obieramy z owijek a następnie kroimy je w plasterki. Czosnek obieramy i kroimy również w cienkie plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Paprykę myjemy, wycinamy gniazdo nasienia i kroimy w kostkę. Wszystko chwilę przysmażamy. Cukinię dokładnie myjemy, a następnie kroimy w kosteczkę. Cukinię dodajemy do pozostałych składników i smażymy ok 5 min. Podsmażone składniki przekładamy do garnka z filetem, zalewamy wodą i dodajemy bulion. Gotujemy. Jeśli zupka zacznie wrzeć dodajemy ketchup i przyprawy, mieszamy. Przykręcamy ogień i pozostawiamy jeszcze chwilę by się gotowało. Gotową zupkę nakładamy do miseczki posypujemy posiekaną natką pietruszki i zdobimy serem a następnie przyprawiamy pieprzem kolorowym. Podajemy z pieczywem. Smacznego !!

Twoje notatki do przepisu: