

Zupa brokułowa na kurczaku.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25486**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- brokuł
- marchewki 2 - 3 szt.
- seler 1/4
- por 15 cm
- pietruszka korzeń 1 szt.
- ziemniaki 2 szt.
- filet z kurczaka 1 szt.
- liść laurowy 1 szt.
- ziele angielskie 3 szt.
- domowa pasta rosółowa 1 łyżka
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- śmietana do zabielenia zupy
- woda 1,5 litra

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka myjemy i kroimy w 5 centymetrowe kawałki, ziemniaki, myjemy i kroimy w kostkę. W garneczku zagotowujemy osoloną wodę. Do gotującej się wody wkładamy kawałki fileta z kurczaka, gotujemy 5 minut, zbieramy szumowiny i dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotujemy do miękkości ziemniaków i mięsa.
- 2 W międzyczasie obieramy i myjemy marchewki, korzeń pietruszki i seler, ścieramy na dużych oczkach dodajemy do gotującej się zupy. Kawałek pora kroimy w plasterki i też dodajemy do garneczka razem z domową pastą rosółową. Z brokuła odrywamy 5 większych kawałków, myjemy i dodajemy do gotującej się zupy, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gotujemy do miękkości brokuła, zabelamy i kończymy gotowanie. Ugotowaną zupę podajemy na gorąco.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: