

Zupa brukselkowa z kurczakiem



Autor: **Futka**
Przepisów: **993** Ocena: **27485**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 litry bulionu warzywnego
- 1 pierś z kurczaka
- 1 nóżka z kurczaka
- 400 g brukselki
- 2 marchewki
- 1/3 kalafiora
- 1 cebula biała
- 1 garść zielonej fasolki szparagowej
- 4 łyżki śmietany
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cząbr
- 1 łyżeczka koperku
- 1 łyżeczka czosnku staropolskiego
- 1 łyżeczka natki pietruszki
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- szczypta pieprzu cayenne
- sól i pieprz
- słodki sos sojowy

Sposób przygotowania:

- 1 KROK 1. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy ją maśle. Gdy ta się zeszkli dodajemy do niej brukselkę, różyczki kalafiora, pokrojoną w kostkę marchewkę oraz fasolkę szparagową i smażyjemy wszystko przez chwilę dla wydobycia smaku.

KROK 2. Do gotującego się bulionu dodajemy pierś i nóżkę z kurczaka oraz liść laurowy i ziele angielskie. Mięso gotujemy na małym ogniu około 15 minut (podczas gotowania ściągamy powstający szum). Po tym czasie obieramy mięso nogi od kości i wraz z piersią z kurczaka kroimy je na mniejsze kawałki, które na chwilę odstawiamy.

KROK 3. Podsmażone warzywa wkładamy do bulionu, dodajemy cząber, czosnek staropolski, koperek oraz pietruszkę i gotujemy wszystko do momentu nabrania przez warzywa odpowiedniej miękkości.

KROK 4. Następnie do zupy dodajemy kawałki mięsa, zabelamy ją zahartowaną śmietaną i doprawiamy solą oraz pieprzem (czarnym i cayenne).

2 Gotową zupę podajemy ze świeżym pieczywem. Jako dodatek polecam także muffinki kuskusowe.

3 Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: