

Zupa koperkowa



Autor: **Anika1**

Przepisów: **112** Ocena: **2786**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- duży pęczek koperku
- 1 młoda marchewka
- 3 łyżki ryżu
- 2 duże ziemniaki
- mały kawałeczek selera
- mała młoda pietruszka
- 3 łyżki śmietany 18 %
- łyżeczka mąki
- kostka rosołowa
- sól, pieprz
- opcjonalnie udko z kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 Do około 2 litrów gotującej się wody wrzucamy kostkę rosołową i 3 łyżki ryżu. Gotujemy około 10 minut.



- 2 Po tym czasie do wody wrzucamy pokrojone w niewielką kosteczkę ziemniaki, marchewkę, seler i pietruszkę. Gotujemy do miękkości warzyw czyli około 10 minut.
- 3 Następnie do zupy wrzucamy drobno posiekany koperek. Chwilę gotujemy a następnie zupę zabelamy śmietaną rozmieszaną z jedną łyżeczką mąki i niewielką ilością płynu z zupy. Całość zagotowujemy.
- 4 Zupę doprawiamy solą i pieprzem.

- 5 Opcjonalnie do zupy możemy dodać ugotowaną osobno i pokrojoną w drobną kostkę pierś lub udko z kurczaka



Twoje notatki do przepisu: