

Zupa kremowo - porowa z kurkami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19465**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kurki 1/2 kg
- Por 1 kg
- Bulion warzywny 1,5 litra
- śmietanka kremówka 1/2 szklanki
- Masło 10 dag
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Pory oczyścić, pokroić i na dwóch łyżkach masła udusić przez 5 minut. Następnie zalać bulionem i gotować na wolnym ogniu około 25 minut. Na patelni rozgrzać resztę masła i podsmażyć kurki przez 10 minut z przyprawami. Gotową zupę zmiksować, zaciągnąć śmietanką i podawać z kurkami.

Twoje notatki do przepisu: