

Zupa kurkowa z tortellini z serem



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **5043**

 3-4 os.  30 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- 500 g kurek
- 15 dkg tortellini z serem
- 1/2 szklanki śmietanki 30%
- natka pietruszki
- masło (ok. 3 cm z kostki 200 g)
- 1 marchew
- 1 mała pietruszka
- 1 cebula
- 1 liść laurowy
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- sól, pieprz
- opcjonalnie kawałek boczku na skwareczki

Sposób przygotowania:

- 1 Kurki dokładnie wyczyściłam i umyłam.

Tortellini ugotowałam zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

W garnku rozpuściłam masło i wrzuciłam pokrojoną w plasterki marchew i pietruszkę. Przez chwilę smażyłam i dodałam pokrojoną w kostkę cebulkę. Zeszklіłam.

Dołożyłam następnie do garnka kurki i smażyłam wszystko ok. 10 minut.

Podlałam wodą do ok. 10 cm wyżej niż zawartość garnka. Dodałam ziele i liść i gotowałam tak ok. 5 minut.

Dolałam śmietankę i przyprawiłam do smaku solą i pieprzem. Chwilę jeszcze podgrzewałam.

- 2 Do talerzy nakładałam zupę i dokładałam tortellini. Wolałam to zrobić przed samym podaniem, żeby makaron nie napuchł i nie wciągnął zupy.



③ Notatki:

*można zupę przed podaniem posypać boczkiem pokrojonym w kostkę, wcześniej podsmażonym na patelni, wyostrzy to smak potrawy.

*jeśli zupa jest za gęsta podlać wodą.

Twoje notatki do przepisu: