

Zupa "Uroki lata"

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7218**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- udka kurczaka
- Włoszczyzna
- Kalafior
- Zielony groszek
- fasolka szparagowa
- Ziemniaki
- Kasza manna
- śmietana 30 %
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Natka pietruszki
- Koperek

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka z zimną wodą włożyłam 2 udka kurczaka. Kiedy woda się zagotowała, zszumowałam i dodałam warzywa: starte na tarce 2 marchewki, 1 pietruszkę, 1 średniego selera oraz posiekane 2 cebule, natkę pietruszki i koperek. Do smaku koniecznie 4 ziela angielskie, 2 liście laurowe oraz sól. Po ponad godzinie gotowania dodałam 2 łyżki kaszy manny (jest zdrowa i lekko zagęszcza zupę), kalafiora podzielonego na małe różyczki, 2 garści mrożonego, zielonego groszku, garść żółtej fasolki szparagowej, pokrojonej na krótsze kawałeczki oraz 3 ziemniaki pokrojone w kosteczkę. Gotowałam zupę jeszcze około 20 minut. Na koniec zabieliłam zupę śmietaną 30%. Pieprz dodajemy do zupy na talerzu.

Twoje notatki do przepisu: