

Zupa z kurczaka a `la flaczki

Autor: **iza_a**Przepisów: **481** Ocena: **16067**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 udka z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 3 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 2-3 kulki ziela angielskiego
- 1 łyżka papryki słodkiej w proszku
- chilli do smaku
- 1 łyżeczka imbiru
- pół łyżeczki estragonu
- majeranek
- pieprz, sól
- mąka i smalec do zasmażki – po łyżce (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Udka myjemy i gotujemy z dodatkiem soli, pieprzu, listków laurowych oraz ziela angielskiego. Miękkie mięso wyjmujemy i studzimy tak aby dało się je obrać z kości.
- 2 Do wywaru dodajemy starte na tarce warzywa, przeciśnięty przez praskę czosnek i resztę przypraw (oprócz majeranku) i gotujemy na małym ogniu.
- 3 Mięso obieramy i kroimy w paseczki (można mięso dzielić palcami) Obrane dodajemy do wywaru. Gdy warzywa są odpowiednio miękkie dodajemy majeranek.
- 4 Robimy zasmażkę i dodajemy do zupy; mieszamy, doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy majeranek i doprawiamy do smaku

Twoje notatki do przepisu: