

Zupa z mrożonych warzyw i z mięsem z kury



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8424**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- -2 op. mrożonych warzyw-po 450 g.
- -500 g. filetów z kury
- -2 łyżki tłuszczu do smażenia -150 ml. gęstej śmietany
- -2 łyżki zasmażki z mąki, lub zupy fasolowej w proszku
- -sól, pieprz, maggi w płynie(można ominąć) -ok.2 l.wody

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować składniki na zupę.
- 2 Wlać do garnka wodę i zagotować. Mięso pokroić, przyprawić i podsmażyć.
- 3 Mięso przełożyć do wrzątku i pogotować z 5 min. Dopiero dodać warzywa i gotować ok.10 min. Zupę zabielić śmietaną z zasmażką. Zagotować i przyprawić . Podawać z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: