

Zupa z mrożonych warzyw i z mięsem z kury



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8428**



> 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: