

Zupa z żółtą fasolką szparagową



Autor: **kamelcia**
Przepisów: **14** Ocena: **118**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- żółta fasolka szparagowa, 30-40 dag
- skrzydełka z kurczaka, 4 sztuki
- marchewka, 1 sztuka
- pietruszka, 1 sztuka
- seler, ćwiartka
- przyprawy; vegeta, maggi, pieprz, według uznania
- kostka warzywna Knorr, 1 sztuka
- śmietana 12%, pół kubka

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy 2,5-3 litry wody, wkładamy skrzydełka i kostkę warzywną, gotujemy
- 2 Gdy zupa zacznie się gotować dodajemy przyprawy i wsypujemy fasolkę
- 3 Po pół godziny wsypujemy pozostałe warzywa pokrojone w kostkę, dlatego tak robię, ponieważ wolę fasolkę dłużej pogotować aby była miękka i nie miała twardych nitek
- 4 Kiedy warzywa będą już miękkie a zupa będzie miała dobry smak, śmietanę mieszamy z dwoma łyżkami zupy, dodajemy do zupy, zagotować i gotowe
- 5 Zupę podaje z makaronem, ale można też z ziemniakami
- 6 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: