

Zupka buraczkowa z kurczakiem po 5. miesiącu



Autor: **Mam Dziecko**
Przepisów: **223** Ocena: **1900**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1/2 marchewki
- 1/4 pietruszki
- 1/2 ziemniaka
- 1/2 buraka
- 1 łyżeczka masła lub oleju roślinnego
- 20-30 g surowego fileta z piersi kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniak, marchew i pietruszkę wyszoruj, obierz i ponownie dokładnie opłucz po bieżącą wodą.
- 2 Buraczek umyj i ugotuj osobno do miękkości. Dopiero później starannie obierz go ze skórki.
- 3 Pozostałe warzywa zalej szklanką wody i gotuj do miękkości. Mięso umyj i ugotuj w osobnym garnku.
- 4 Do wywaru warzywnego dodaj mięso i pół buraczka i wszystko zmiksuj na idealnie gładką papkę. Dodaj masło lub oliwę i ponownie zagotuj zupkę.

Źródło: Mam dziecko

Twoje notatki do przepisu: