

Włoska zupa kurkowa



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **861** Ocena: **16460**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g kurek
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 mały seler
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml oliwy
- 1 litr bulionu grzybowego
- 100 g suszonych pomidorów
- 200 ml słodkiej śmietany
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewki, pietruszki i seler obrałem, startem na tarce o dużych oczkach.
 Cebulę i czosnek obrałem i posiekałem.
 Wszystko wrzuciłem na rozgrzaną oliwę i smażyłem około 10 min.
 Kurki oczyściłem, większe pokroiłem na mniejsze kawałki, dodałem do warzyw i smażyłem jeszcze 5 min. Całość zalałem gorącym bulionem, dodałem pokrojone w paski pomidory i gotowałem 30 min. Do smaku doprawiłem solą i pieprzem.
 Śmietanę wymieszałem z chochelką wywaru, dodałem do całości. Wymieszałem. Podałem z posiekaną natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: