

Zupa kurkowa

Autor: **Futka**Przepisów: **981** Ocena: **26827**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g świeżych kurek
- 3 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka (korzeń)
- 1 cebula biała
- 1 litr bulionu
- 4 łyżki śmietany 18 %
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- gałka muskatołowa
- pieprz biały
- pieprz czarny
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kurki oczyszczamy, płuczemy w zimnej wodzie i osuszamy na ręczniku papierowym. Cebulę kroimy w kostkę i rumienimy ją na oleju. Następnie dodajemy do niej masło oraz kurki, które smażyjemy do momentu aż puszczą wodę. Zawartość patelni przekładamy do gotującego się bulionu.
- 2 Ziemniaki kroimy w kostkę, pietruszkę oraz marchewkę w plasterki i przesmażamy je delikatnie na oleju, aby wydobyć ich aromat, a następnie dodajemy do zupy i gotujemy do miękkości ziemniaków (około 15 minut).
- 3 Na koniec do zupy dodajemy posiekany koperek i natkę pietruszki, doprawiamy do smaku gałką muskatołową, białym i czarnym pieprzem oraz solą. Śmietanę hartujemy gorącym bulionem, dodajemy do zupy, mieszamy i odstawiamy z ognia.



4 Zupę podajemy ze świeżym pieczywem. Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: