



Tekst i zdjęcie: **czekoladka** - Kuchcik (75)

Zupa jarzynowa z kurkami

Zupa idealna jako rozgrzewka na zimową pluchę.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- nóżka z kurczaka, 3 szt.
- kurka, 30 dag
- filtrowana woda, 1.5 l
- cebula, 1 szt.
- marchew, 2 szt.
- seler, 1 szt.
- por, 1 szt.
- ziemniak, 4 szt.
- pomidor, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- tymianek, 1 łyżecz.
- masło, 1 łyżk.
- chilli, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso umyć, zalać filtrowaną wodą, zagotować. Cebule posiekać, kurki oczyścić, większe pokroić. Wraz z cebulą podsmażyć na maśle. Dodać do wywaru. Warzywa (prócz pomidorów) obrać, pokroić w kostkę, a pora w plasterki. Dodać do gotującego się mięsa i gotować do miękkości, około 40 min na małym ogniu. Na koniec dodać pokrojone w kostkę pomidory. Gotować jeszcze 5 min. Doprawić do smaku przyprawami.

