ZUPA KURKOWA

8 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

250 g / świeżych kurek

1 sztuka / cebuli

1 ząbek czosnku

4 sztuki / ziemniaka

2 sztuki / marchewki

1 łyżka / masła klarowanego

3 liście laurowe

4 ziela angielskie

1 łyżka soku z cytryny

1 pęczek koperku

200 ml / śmietany 18%

1,5 l / bulionu warzywnego

Gałka muszkatołowa

Sól, pieprz

Szczypiorek

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie zupy rozpoczynamy od oczyszczenia kurek. Kurki najlepiej oczyścić za pomocą szczoteczki pod bieżącą wodą. Kurek nie kroimy na mniejsze części, po krojeniu mogą być gorzkie.

Ziemniaki, marchewki i cebulę obieramy, a następnie kroimy w kostkę. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę.

LISTA ZAKUPÓW

Kurki

Cebula

Czosnek

4 Ziemniaki

2 Marchewki

Cytryna

Masło klarowane

Liście laurowe

Ziele angielskie

Śmietana 18%

Pęczek koperku

Szczypiorek

Bulion warzywny

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

W szerokim garnku, w którym będziemy gotować zupę, rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dodajemy czosnek i oczyszczone kurki. Całość smażymy ok. 10 minut. Kurki doprawiamy pieprzem i gałką muszkatołową. Pod koniec smażenia dodajemy łyżkę soku z cytryny.

Po tym czasie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i marchewki. Smażymy 2 minuty. Po tym czasie dodajemy 1,5 l bulionu warzywnego – przepis na bulion warzywny znajdziesz tutaj, liście laurowe oraz ziele angielskie. Gdy bulion się zagotuje, doprawiamy go solą, ewentualnie pieprzem i gotujemy pod przykryciem 20 minut.

W czasie, gdy zupa się gotuje siekamy pęczek koperku oraz szczypiorek.

Pod koniec gotowania w misce hartujemy śmietanę i dodajemy do zupy. Dokładnie mieszamy i zdejmujemy z ognia. Dodajemy posiekany pęczek koperku do zupy.

Zupę podajemy z odrobiną posiekanego szczypiorku.

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora