




Zupa ze świeżych kurek

 Barbara Mulik

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Udka kurczaka - 2 szt.

Kurki - 250 g

Marchewka - 1 szt.

Seler - trochę

Por - 10 cm

Śmietana 18% - 2 łyżka

Liść laurowy - 3 szt.

Ziele angielskie - 8 szt.

Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondla z zimną wodą włożyć udka kurczaka i doprowadzić do wrzenia. Po zagotowaniu zawartość wylać na sitko wraz z szumowiną, opłukać mięso i ponownie zalać wodą.

KROK 2: Do gotującego się wywaru dodać:

- marchewkę i selera startego na tarce
- pora pokrojonego w drobną kostkę
- liście laurowe, ziele angielskie
- sól i pieprz do smaku

KROK 3: Kurki oczyścić i umyć pod bieżącą wodą i wrzucić do rondla.

KROK 4: Śmietanę rozprowadzić ciepłym wywarem i wlać do rondla jednocześnie mieszając.

KROK 5: Do miseczki włożyć uprzednio ugotowany makaron (nitki) wlać zupę i udekorować drobno posiekaną natką.

Smacznego.