



Zabelana zupa kurkowa

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

skrzydełka z kurczaka - 2 szt.
kurki - 30 dag
marchew - 1 szt.
pietruszką - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
czosnek - 1 ząbek
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.

oliwa - 2 łyżka
ziemniaki - 4 szt.
cebula - 1 szt.
śmietana - 50 ml
koperek posiekany - 2 łyżeczka
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte skrzydełka zalać litrem wody, zagotować. Wyjąć szumowiny, dodać starte na grubych oczkach marchewkę, seler i pietruszkę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Gotować pod przykryciem.

KROK 2: Grzyby umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Razem z cebulką podsmażyć na oliwie. Przyprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Wraz z ziemniakami pokrojonymi w kostkę dodać do zupy. Gotować do miękkości.

KROK 4: Na koniec wlać śmietankę oraz przyprawić zupę solą i pieprzem. Można dodać posiekany drobno koperek.