Zupa jarzynowo-serowa z pieczarkami

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

5 porcji

Składniki:

- Skrzydełka z kurczaka - 500 g
- Brokuł - 200 g
- Kalafior - 200 g
- Marchewka - 100 g
- Seler korzeniowy - 100 g
- Pieczarki - 150 g
- Ziemniaki - 4-5 szt.
- Zielona pietruszka - do smaku
- Sól morska - do smaku
- Pieprz mielony - do smaku
- Serek topiony - 200 g

Dodatkowe info:

Dla wzmocnienia smaku do gotującego się wywaru można dodać świeży lubczyk i kilka kulek ziela angielskiego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Skrzydełka zalać zimną wodą i gotować 30 minut od zawrzenia. Odcedzić wywar, skrzydełka ostudzić i obrać mięso.

Do gorącego wywaru dodać pokrojone dowolnie warzywa, doprawić solą i gotować do miękkości. Pod koniec dodać posiekaną matkę pietruszki.

Serek topiony zetrzeć na tarce o dużych oczkach wprost do zupy i mieszać do rozpuszczenia. Dodać mięso obrane że skrzydełek kurczaka. Doprawić solą i pieprzem.