

Zupa ziemniaczana z kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika wilka95



Pyszna zupa ziemniaczana.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- młody kurczak - 1 szt.
- wody - 1,5 l
- ziemniaki - 3 szt.
- marchewki - 2 szt.
- olej - 4 łyżka(i)
- czosnek - 2
- liść laurowy/ziele angielskie - 0,5
- sól/pieprz - szczypta szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka umyć, osuszyć, podzielić na 8 części.
2. W dużym rondlu zalać kurczaka zimną wodą, doprowadzić do wrzenia, dodać liść laurowy, ziele angielskie, obrany czosnek, gotować powoli aż kurczak zacznie mięknąć.
3. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, dodać do zupy.
4. Marchewkę i cebulę obrać, pokroić na piórka, zeszklić na oleju, dodać do zupy i gotować jeszcze 10 minut.
5. Podawać nakładając na talerz mięso i nalewając zupę. Przed podaniem posypać zieleniną.