Przepis na:

Pyszna zupa kurkowa

SKŁADNIKI:

- 500 g kurek
- 1 średnia cebula
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 4 ziemniaki
- 30 ml olejku
- 15 g masła
- 125 ml śmietany 18%
- Pieprz i sól
- Pietruszka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kurki czyścimy z piasku i płuczemy w zimnej wodzie.
2. Odsączamy z wody.
3. Cebule siekamy w drobną kostkę.
4. Obieramy ziemniaki i kroimy w kostkę.
5. Rozgrzewamy olej na patelni, następnie wsypujemy cebulę, którą trzeba zeszklić.
6. Dodajemy kurki i smażymy, często mieszając.
7. Woda, która się wytrąci z kurek powinna odparować.
8. Kiedy nie będzie już wody, a kurki będą przyrumienione dodajemy masło.
9. Kurki smażymy na maśle ok. pół minuty.
10. Całość przekładamy do gorącego bulionu.
11. Dodajemy ziemniaki.
12. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy ok. 4 minuty.
13. Do śmietany wlewamy kilka łyżek zupy i mieszamy.
14. Następnie przelewamy do głównego garnka i na małym ogniu doprowadzamy do wrzenia.
15. Dekorujemy świeżą pietruszką.