



Zupa z kurkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna i prosta w przygotowaniu zupa z kurkami. Obowiązkowa pozycja w sezonie kurkowym.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy i kroimy w kostkę. Skrzydełka myjemy i umieszczamy w garnku. Zalewamy je 4 szklankami wody i gotujemy. Po ok. 15 minutach dodajemy warzywa i dalej gotujemy.

Krok 2

Kurki oczyszczamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy na maśle. Dodajemy kurki, przyprawiamy solą i pieprzem, a następnie dusimy przez 5 minut.

Krok 3

Po tym czasie przekładamy kurki z cebulą do garnka i wszystko razem dusimy jeszcze ok. 10 minut. Po tym czasie dodajemy posiekaną natkę pietruszki i śmietankę Łaciatą. Mieszamy.

Krok 4

Dekorujemy posiekanym szczypiorkiem i listkami bazylii.

Składniki:

- 500 g kurek
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 1 natka pietruszki
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- ½ szklanki Śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- listki bazylii
- szczypior (do dekoracji)