



Zupa grochowa z kurkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna zupa grochowa z kurkami to smaczna, sycąca potrawa, która zadowoli każdego. Dodatek grzybów sprawia, że zupa ta nabiera wyśmienitego aromatu. Polecana zwłaszcza w sezonie grzybowym.

Przygotowanie

Krok 1

Kurki dokładnie myjemy i gotujemy ok. 15 minut. Miksujemy blenderem.

Krok 2

Myjemy groch, zalewamy wodą, gotujemy i dodajemy obrane i pokrojone drobno warzywa (oprócz ziemniaków). Dodajemy ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy do czasu, aż wszystkie składniki będą miękkie.

Krok 3

Do wywaru dodajemy ziemniaki obrane i pokrojone w kostkę i gotujemy 15 minut. Pod koniec gotowania wrzucamy zmiksowane wcześniej kurki.

Krok 4

Przyprawiamy do smaku solą i pierzem.

Danie: **Zupy**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 300 g łupanego grochu
- 150 g kurek
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- 1 por
- 3 ziemniaki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 4 kulki ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 2 l wody