

www.SztukaKulinarna.pl

Zupa z kurek

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	litr	woda	
0.5	kg	kurek	
5	szt	ziemniak	
3	szt	pomidor	
1	szt	cebula	
10	dkg	boczku	
0.7	szklanka	śmietana	
		natka pietruszki,sól i	
		pieprz.	

Przepis Kurki oczyścić, umyć, drobno pokroić, zalać wodą i ugotować. Obrane i umyte ziemniaki, pokrajane w kostkę dodać do grzybów, ugotować. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w cząstki. Boczku pokrajając w kostkę, lekko stopić na patelni i dodać poszatowaną cebulę. Całość podsmażyć, połączyć z grzybami, pomidorami i śmietaną. Chwilę gotować dodać natkę pietruszki, na koniec doprawić solą i pieprzem.

Składniki

1.5 l wody,0.5 kg kurek,4 - 5 ziemniaków,2 - 3 pomidory,cebula,10 dkg boczku,2/3 szkl. śmietany,natka pietruszki,sól i pieprz.