



przepisy.pl

## Klarowna zupa z kurczakiem i liśćmi szpinaku



### Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- szpinak świeży młody - 200 gramów
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- ser żółty starty - 2 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Obraną marchewkę pokrój w cienkie półplastry i przesmaż wraz z czosnkiem w rozgrzanym garnku. Wlej 1 l wody i zagotuj.
2. Piersi kurczaka przekrój wzdłuż na pół i usmaż na patelni. Pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do garnka.
3. Zupę dopraw Bulionetką, dodaj tymianek oraz pieprz.
4. Na koniec dodaj liście szpinaku, zupę gotuj 5 minut. Przed podaniem posyp startym serem. Podawaj z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)