



przepisy.pl

Szybka zupa grzybowa z łazankami



Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 4 sztuki
- Zupa grzybowa Knorr** - 2 opakowania
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- makaron łazanki - 150 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar ze skrzydełek i włoszczyzny.
2. Zawartość obu opakowań Knorr wymieszaj w niewielkiej ilości zimnej wody i wlej do ugotowanego wywaru. Zupę zagotuj, następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 10 minut.
3. Łazanki ugotuj we wrzącej wodzie i odcedź. Gotową zupę grzybową podawaj z łazankami, posypaną natką pietruszki. Możesz również dodać do zupy 1-2 łyżki kwaśnej lub gęstej śmietany. Dopraw do smaku, jeśli uważasz za konieczne.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl