



przepisy.pl

Zupa borowikowa w dwóch kolorach



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 500 gramów
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 1/4 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- groszek ptysiowy
- koniak lub brandy - 2 łyżki
- śmietana 22% - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz, umyj i wrzuć do garnka. Dodaj mięso i zalej około litrem zimnej wody.
2. Następnie doprowadź do wrzenia, zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy. Gotuj całość około 60 minut, aż wywar nabierze aromatu i smaku.
3. Do powstałego wywaru dodaj zupę borowikową Knorr. Całość dopraw dwiema łyżkami koniaku i jeszcze chwilę gotuj, aby alkohol odparował.
4. Podziel gotową zupę na dwie części. Do jednej części dodaj śmietanę, a drugą pozostaw tak jak jest. Wlej obie zupy jednocześnie do talerza, starając się, aby nie wymieszały się ze sobą. Dla wygody wykorzystaj do nalania zup dwa rondelki z dzióbkiem. Podawaj zupę posypaną groszkiem ptysiowym.

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