



# Zupa flaczkowa

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- udko kurczaka - 4 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- olej - 1 łyżka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- grubo mielony pieprz - 1 łyżka
- przyprawa do flaków - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Do garnka z wodą ok 2 litry wkładamy udka kurze dodajemy przyprawę uniwersalną, bulionetkę Knorr, liść laurowy, ziele angielskie i kulki pieprzu. Gotujemy. Po ok 20 min dodajemy pokrojoną marchewkę i zpokrojone ziemniaki. Gotujemy do miękkości.
2. Na patelni podsmażamy cebule dodajemy pokrojone pieczarki. Smażymy. Ugotowane udka obieramy z mięsa. Kawałki mięsa dodajemy do pieczarek na patelni podsmażamy. Dodajemy przyprawę do flaków, majeranek roztarty w rękach, kostkę czosnkową Knorr. Mieszamy.
3. Smażymy. Dolewamy nabierkę wywaru z gotowania udek i wlewamy wszystko do garnka z pozostałym rosołem. Zagotowujemy. Zaciągamy lekko mąką. Podajemy.

---

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)