



przepisy.pl

Zupa hrabiego Tyszkiewicza

 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 2 łyżki
- kalafior - 500 gramów
- żółtka z jaj - 2 sztuki
- bulion drobiowy - 1.5 litrów
- mięso z kurczaka bez kości - 100 gramów
- royal z pomidorów - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafiora oczyść i opłucz w lekko zakwaszonej wodzie. Następnie podziel na cząstki i ugotuj w wywarze.
2. Mięso i royala pokrój w paski. Dodaj do zupy.
3. Dolej śmietanę i zagotuj.
4. Do zupy dodaj żółtka i natkę. Dopraw.

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