



Zupa jarzynowa

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kości i skóry z 2 dużych udek kurczaka - 2 sztuki
- mrożonka warzywna (marchewka, kalafior, seler, groszek, fasolka szparagowa, por) - 1 kilogram
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki do dekoracji - 5 szczypt
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na kościach i skórkach, które zostały z luzowania udek z kurczaka gotujemy bulion z kostką warzywną.
2. Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła i dodajemy mieszankę warzyw. Rozkruszamy obie mini kostki Knorr, posypujemy nimi warzywa i dusimy ok. 5 minut.
3. Następnie warzywa wsypujemy do garnka z bulionem i gotujemy do miękkości około 5 minut, warzywa nie mogą się rozgotować. Zupę rozlewamy do misek i dekorujemy natką pietruszki.

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