



przepisy.pl

# Zupa kalafiorowa z kurczakiem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- włoszczyzna na rosół - 1 pęczek
- kurczak - 1 sztuka
- kalafior - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- zielenina - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 8 ziaren

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

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka zalej wodą i zagotuj. Następnie zmniejsz ogień i zdejmij szumowiny.
2. Teraz dodaj rozdrobnioną włoszczyznę i gotuj rosół około 40 minut.
3. Po tym czasie dodaj zieleninę, przyprawy oraz kostki Knorr. Teraz gotuj powoli kolejne 30 minut, aby rosół nabrał smaku i był klarowny.
4. Gdy uznasz, że rosół jest gotowy, wyjmij z niego duże kawałki włoszczyzny oraz mięso. Resztę przecedź do drugiego garnka.
5. Teraz do czystego rosółu dodaj z powrotem odzyskaną włoszczyznę, a także różyczki z kalafiora i wlej śmietankę. Całość gotuj około 15 minut.
6. Gdy kalafior zrobi się zupełnie miękki zmiksuj zupę na gładki krem. Mięso z gotowania rosółu oddziel od kości i porwij na mniejsze kawałki. Zupę kalafiorową podawaj z kawałkami kurczaka.

---

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)