



Zupa koperkowa

przepisy.pl



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- korpusy lub skrzydełka z kurczaka - 500 gramów
- Rama Cremefine do gotowania** - 250 mililitrów
- fasolka szparagowa - 300 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 300 gramów
- seler - 0.25 sztuk
- korzeń pietruszki - 0.25 sztuk
- biała część pora - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 listków
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- koperek - 1 pęczek
- sól - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. 1. Korpusy umyj, zalej 1,5 litrem wody, nastaw na gaz po zagotowaniu zberz powstała pianę , gotuj dalej na wolnym ogniu.
2. W międzyczasie pokrój w drobną kostkę: marchewkę, selera, pora, cebulę i pietruszkę, ziemniaki pokrój w nieco grubszą kostkę. Posiekaj pęczek natki koperku.
3. Warzywa dodaj do wywaru, gotuj około 20 minut, po czym dodaj przyprawy - ziele, pieprz i listki laurowe.
4. Całość gotuj aż ziemniaki będą miękkie, dodaj wtedy fasolkę szparagową, zupę zapraw śmietaną Rama Cremefine i całość dokładnie wymieszaj, dopraw do smaku solą i pieprzem. Na koniec, tuż przed podaniem zupy, dodaj posiekany koperek.

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