



Zupa królewska

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- woda - 1.5 litrów
- marchew - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- groszek ptysiowy
- śmietana 18% - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj i zalej 1,5 litra wody.
2. Warzywa obierz, pokrój i dodaj do zupy.
3. Dodaj jeszcze kostkę Knorr i gotuj do czasu, kiedy wszystko zmięknie.
4. Kurczaka wyjmij, zmiel i dodaj do przecedzonego wywaru.
5. Zmieszaj mąkę ze śmietaną i dodaj do zupy. Zagotuj, aż lekko zgęstnieje.
6. Na talerz wsyp groszek ptysiowy, zalej zupą, a na koniec posyp posiekanym koperkiem.

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