



przepisy.pl

Zupa z kurek z ziemniakami i boczkiem



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- boczek wędzony - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj w lekko osolonej wodzie, aż będą półmiękkie.
2. W drugim garnku podsmaż na oliwie pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz boczek.
3. Zupę kurkową Knorr wymieszaj z 500 ml wody.
4. Gdy boczek będzie rumiany, wlej zupę i dokładnie wymieszaj.
5. Dodaj ziemniaki i całość gotuj powoli, aż zmiękną.
6. Na końcu dodaj świeżo mielony pieprz oraz posiekaną natkę pietruszki. W sezonie grzybowym możesz taką zupę wzbogacić świeżymi kurkami.

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