

---

# Zupa z kurek ze śmietaną

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1539 razy.

40 dkg kurek  
3 dkg mąki  
25 dkg włośczonek  
sól  
5 dkg cebuli  
pieprz  
20 dkg śmietany  
zielona pietruszka

Włośczonek opłukać , oczyścić , zetrzeć , ugotować wywar, włośczonek odcedzić , odcisnąć .  
Grzyby oczyścić (jeżeli potrzeba, opłukać z, piasku), pokrajać na kawałki, włożyć do wywaru i powoli ogrzewając zagotować kilka tylko razy. Zupę podprawić śmietaną z mąką, dodać soli i odrobinę zmielonego pieprzu. Przed podaniem włożyć drobno pokrajaną pietruszkę. Zupę wydać zaraz po podprawieniu, bo kurki twardnieją, gdy dłużej trzymać je w gorącej zupie. Podawać z okraszonymi, młodymi ziemniakami z koperkiem lub z makaronem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD