

---

# Zupa węgierska z kurczaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3835 razy.

30 dag kurczaka,

2 łyżki oleju,

2 dag smalcu,

cebula,

ząbek czosnku,

pół łyżeczki papryki,

2 łyżki ketchupu,

75 dag ziemniaków,

zielenina

Mięso kurczaka oddzielić od kości, pokroić w kostkę. Pokroić cebulę i czosnek. Na rozgrzany tłuszcz włożyć mięso, cebulę, czosnek, opruszyć papryką, lekko wszystko zrumienić. Zalać ok 1 i 1/2 litra wody, włożyć oddzielone kości, osolić, ugotować. Gdy mięso będzie miękkie, dodać ketchup, przyprawić do smaku. Oddzielnie ugotowane ziemniaki pokrajać w cząstki, odcedzić. Rozłożyć ziemniaki na talerze, rozlać zupę, posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>