



albertos

Zupa warzywna na skrzydełkach

🏠 ŁATWY

🕒 DO 1
GODZ.



Składniki

Ilość porcji

— 6 +

4	Szczypty	SÓL, PIEPRZ
3	Szczypty	MAJERANEK
2	Litry	WODA

Kroki przepisu

- 1 Skrzydełka drobiowe umyć pod bieżącą wodą, przełożyć do garnka i zalać wodą, dodać ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy.
- 2 Gotować przez 30 minut. Warzywa obrać. Ziemniaki pokroić w kostkę, podobnie postąpić a marchewką i pietruszką.
- 3 Warzywa dodać do gotujących się skrzydełek. Zupę gotować przez około 20 minut, następnie dodać kaszę manną.

1	Sztuka	KORZEŃ PIETRUSZKI
2	Sztuki	MARCHEW
3	Sztuki	ZIELE ANGIELSKIE
5	Sztuk	PIEPRZ ZIARNISTY
1	Sztuka	LIŚĆ LAUROWY
8	Łyżek	KASZA MANNA
50	Dekagramów	SKRZYDŁO KURCZAKA
50	Dekagramów	ZIEMNIAKI

4 Pod koniec gotowania dodać sól, pieprz i majeranek do smaku.

Opis

Szybka w przygotowaniu i smaczna zupka.