

Zupa jarzynowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Zupa dla całej rodziny.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1/2
- włoszczyzna z kapustą - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżka(i)
- natka pietruszki -
- sól -
- piprz -

Etapy przyrządzania:

1. Włoszczyznę oczyścić, umyć, obrać, pokroić.
2. Kurczaka umyć, zalać 2 litrami wody, zagotować, wrzucić przygotowaną włoszczyznę, ugotować, zestawić, kiedy mięso będzie miękkie, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Koncentrat rozprowadzić kilkoma łyżkami wywaru, wlać do zupy, zagotować, obficie posypać natką pietruszki lub inną zieleniną.
4. Zupę można podawać np. z ryżem.

