

Zupa kurkowa z grzankami



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **390** Ocena: **6338**



3-4 os.



30 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 750 ml wody
- 300 g kurek
- 1 marchewka
- 1 korzeń pietruszki
- 1 łodyga selera naciowego
- pół białej części pora
- 2 gałązki tymianku
- liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżka śmietany 12%
- 3 kromki ulubionego pieczywa
- kawałek sera gruyère
- olej rzepakowy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę, pietruszkę i pora kroimy w cienkie półplasterki, seler naciowego w plasterki, wszystko smażymy na wolnym ogniu około 5 minut. Po tym czasie dodajemy do nich oczyszczone i umyte kurki, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz i całość dusimy 5 minut. Wlewamy wodę i gotujemy pod przykryciem kolejne parę minut - do miękkości warzyw. Pod koniec gotowania dosypujemy liście tymianku. Chleb kroimy w kostkę i smażymy do zrumienienia. Zupę przelewamy do misek, dodajemy odrobinę śmietany, grzanki i starty ser.

Twoje notatki do przepisu: