

Zupa skrzata

Składniki:

- 1 ćwiartka z kurczaka
- 1 pęczek włościzny (marchewka, seler, pietruszka)
- 1 brokuł
- 2 łyżki płatków ryżowych błyskawicznych
- sól i pieprz, cukier
- Dekoracja: ogórek, kulki ptysiowe



Kurczaka wraz z włościzną, szczyptą soli i pieprzu gotujemy na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie, po czym odcedzamy wywar. Następnie kurczaka oddzielamy od kości, jedną marchewkę oraz część mięsa dodajemy do rosółu, a z pozostałej części mięsa wraz z włościzną robimy blenderem pastę np. do naleśników;) i powracamy do naszej zupy;) Do rosółu dodajemy pokrojonego w mniejsze kawałki brokuła, szczyptę cukru oraz płatki ryżowe. Po 15 min gotowania, miksujemy blenderem, tworząc pyszną zupę krem. Podajemy z ogórkową dekoracją i wytrawnymi kulkami ptysiowymi. Smacznego!
<http://www.dziecijedza.com>