

SŁONECZNA ZUPA KREM Z ŻÓŁTYCH WARZYW Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM

około 40 minut

Lista składników:

500 g filetów z Kurczaka Zagrodowego

3 łyżki oleju

1/2 łyżeczki kurkumy

2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki

sól i pieprz do smaku

2 l bulionu drobiowego

500 g ziemniaków

1 cukinia

250 g fasolki szparagowej żółtej

1 żółta papryka

2 łyżeczki kurkumy

3/4 śmietany kremówki

sól i pieprz do smaku

odrobina czarnego sezamu



Bulion zagotuj w większym garnku. Dodaj do niego pokrojone w kostkę ziemniaki, cukinię, paprykę oraz kawałki fasolki.

Gotuj całość przez 20 minut do miękkości warzyw.

W międzyczasie filety pokrój w kostkę, dopraw solą, pieprzem, kurkumą i papryką mieloną i przesmaż na rozgrzanym oleju.

Śmietaną kremówkę wymieszaj z kurkumą. Wlej ją do zupy i zblenduj całość na gładką zupę krem.

Rozlej zupę do misek i dołóż smażonego kurczaka. Całość posyp czarnym sezamem.