

## Kurkowa z ziemniakami



## Składniki

1 łyżka - masło  
1/2 łyżka - oliwa  
1 szt. - cebula  
250 g - kurki  
1 łyżka - mąka  
kukurydziana  
4 szt. - ziemniaki  
1 l - rosół lub bulion  
drobiowy lub warzywny  
1/2 szklanka - sok  
marchwiowy  
1/4 szklanka - śmietanka  
1 łyżka - natka pietruszki  
siekana

## Opis wykonania

Zupa kurkowa z ziemniakami to letnia sezonowa zupa.

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Marchewkę umyć i pokroić w plasterki. W rondelku rozgrzać oliwę i masło, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić. Dodać posiekane kurki, oprószyć kukurydzianą mąką, chwilę prażyć. Wlać gorący rosół, dodać pokrojone ziemniaki, pokrojoną marchewkę i zagotować. Zmniejszyć ogień, przykryć i gotować ok 15 minut aż ziemniaki i marchewka zmiękną. Wlać sok marchwiowy, śmietankę i doprawić solą i pieprzem, doprowadzić do wrzenia. Zupę rozlać do misek i posypać świeżą posiekaną natką pietruszki i obłożyć grzankami.