

Zupa koperkowa



Składniki

2 l - bulion drobiowy
2 szt. - pęczek koperku
zielonego świeżego
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 łyżka - masło klarowane
100 ml - śmietana 30%

Opis wykonania

Sezonowa zupa koperkowa, lekka i smaczna.

Koperek płuczemy i drobno siekamy, połowę wrzucamy na roztopione masło chwilę smażymy i dodajemy do wrzącego wywaru drobiowego, gotujemy około 15 minut, na koniec dodajemy resztę koperku i wlewamy śmietanę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z drobnym makaronem zaraz po ugotowaniu.