

Kalafiorowa z tymiankiem



Składniki

6 szt. - skrzydełka z kurczaka
1 szt. - kalafior
1 szt. - por
2 szt. - marchew
0,3 szt. - seler
1 szt. - korzeń pietruszki
3 szt. - nać selera
2,5 l - woda
5 szt. - ziemniaki
świeży tymianek
3 łyżka - śmietana 18%
1 szt. - natka pietruszki
3 szt. - pomidory bez skóry

Opis wykonania

Wspaniała, domowa zupa. Pełna aromatu tymianku i warzyw momentalnie poprawia nastrój i nadaje chęci do życia. Pyszna, Polska, lokalna, nasza.

Skrzydełka z kurczaka umyć, przełożyć do dużego garnka i zalać wodą. Zagotować. Następnie wodę odlać, skrzydełka opłukać. Ponownie przełożyć je do czystego garnka, zalać 2,5 litrami wody i zagotować. Marchew, seler i korzeń pietruszki obrać i pokroić w kostkę. Dodać do mięsa. Pora dokładnie wypłukać, pokroić w plasterki i także przełożyć do garnka. Nać selera również włożyć do garnka. Gotować przez kilka minut, aż warzywa lekko zmiękną. Następnie dodać pokrojonego w różyczki kalafiora oraz obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do miękkości. Kolejno dodać posiekaną natkę pietruszki oraz pokrojone w kostkę, obrane pomidory. Gotować około 5 minut. Dodać posiekany, świeży tymianek. Przyprawić do smaku solą i czarnym pieprzem. Następnie gorąca zupę nalać do kubka i po w nim energicznie rozmieszać śmietanę, dodając po jednej łyżce. Kiedy będzie dobrze rozmieszana z zupą w kubku, można wlewać ją powoli do garnka. Nie doprowadzić do zagotowania.