

Zupa kurkowa



## Składniki

30 dkg - kurki  
2 łyżeczka - masło  
1 szt. - cebula  
1,5 l - wywar z warzyw  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz

## Opis wykonania

Bardzo pyszna zupa z kurek, które sama zbierałam w lesie

W garnku rozgrzej 2 łyżki masła. Cebulę obierz, drobno posiekaj, wrzuć na tłuszcz i podsmaż przez około 10 minut. Następnie wrzuć wymyte kupione lub przez siebie, lub znalezione w lesie kurki i jeszcze odrobinę podsmaż. Zalej wywarem z warzyw i gotuj ok. 20, dopraw solą i pieprzem do smaku. Pod koniec gotowania dodaj śmietanę i dodaj sporo pokrojonej pietruszki. Paluszki lizać.