

## Zupa z kurczakiem

### Składniki na 5 porcji:

- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża marchewka
- 1 puszka kukurydzy
- 1 l bulionu lub rosółu
- 1 większa pojedyncza pierś z kurczaka lub dwie mniejsze
- ¼ szklanki śmietanki kremówki 30%
- 0,5 łyżeczki soli
- pieprz i papryka czerwona ostra do smaku



### Dodatkowo:

- 2 bułki kajzerki lub zwykłe (opcjonalnie)

### Wykonanie:

Rozgrzewamy 2 łyżki oleju na patelni i wrzucamy pokrojoną w kosteczkę cebulę, którą musimy zeszklić. Mieszymy od czasu do czasu. Następnie przeciskamy przez praskę czosnek wprost na patelni, do cebuli. Wszystko mieszamy. Dorzucamy marchewkę pokrojoną w kosteczkę i podsmażamy 2-3 minuty. Całość przekładamy do garnka, dokładamy kukurydzę, dolewamy gorący bulion (lub rosół) i doprowadzamy do zagotowania. W międzyczasie dokładamy jeszcze pokrojoną w kostkę pierś kurczaka. Doprawiamy solą (u mnie wystarczyło ½ łyżeczki) i pieprzem. Jak zupa się zagotuje, to zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze około 15 minut. Po tym czasie dolewamy śmietankę, cały czas mieszając zupę i znów doprowadzamy do zagotowania. Wtedy możemy zupę wyłączyć i nałożyć na talerze.

Możemy podawać z posiekaną natką pietruszki lub kolendry, albo tak jak my z grzankami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

