



Zupa z selerem naciowym i grzybami

4 porcje

25 minut

Składniki

- 2 gałązki świeżej pietruszki, same liście
- 1 marchewka, pokrojona na kawałki
- 1 łodyga selera naciowego, pokrojona na kawałki
- 100 g świeżych grzybów, pokrojonych na połówki
- 150 g brązowej cebuli, pokrojonej na ćwiartki
- 50 g masła, pokrojonego na kawałki
- 500 g filetów z piersi kurczaka, pokrojonych na kawałki (2 cm)
- 50 g mąki
- 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu
- 800 ml wody
- 1 -2 łyżek pasty bulionowej
- świeży, chrupiący chleb, do podania
- ZUPY

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.