

po 8. miesiącu

alergeny: produkt zawiera mleko, gluten i pszenicę

# Ś jak Śliwki i jabłka w zupce z kurczaka

## Składniki

- Marchewka: 100 g
- Por, białe części: 60 g
- Pietruszka, korzeń: 40 g
- Masło: 1 łyżeczka
- Udka z kurczaka b/k i b/skóry: 80 g
- Delikatny kurczak Gerber: 1 słoiczek
- Śmietanka: 2 - 3 łyżki
- Jabłka: max. ½ sztuki
- Śliwki: 1 sztuka
- Sól
- Wysuszony i pokruszony miąższ bułki pszennej

## Przybory kuchenne

- patelnia, deska do krojenia, nóż, mikser, sitko, garnek

## Sposób przygotowania

- Pokrojoną w kostkę marchewkę i białe części porów oraz pietruszki smażyjemy lekko na maśle, dolewamy wody oraz dodajemy mięso z udek kurczaka.
- Gotujemy do miękkości, następnie wyjmujemy kurczaka, warzywa miksujemy, a następnie przecieramy przez sitko.
- Tak przygotowaną zupkę doprowadzamy do wrzenia, dodajemy śmietankę oraz Delikatnego kurczaka Gerber.
- Zupkę doprawiamy do smaku i dodajemy pokrojone w drobną kostkę ugotowane mięso z kurczaka oraz sparzone i pokrojone w kostkę obrane jabłka i śliwki.
- Zupkę podajemy posypaną miąższem z uprzednio wysuszonej i rozdrobnionej bułki.

Uwaga! Całą zupkę możemy zmiksować i podać młodszym dzieciom, w wieku 6 miesięcy.

