

## **Zupa z indyka z jarmużem, cieciorą, cukinią i selerem naciowym, czosnkiem i limonką**

### **Składniki:**

- 1 udziec z indyka bez skóry
- 250g jarmużu
- 1 puszka cieciorki
- 1 duża łodyga selera naciowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 limonka
- 3 liście laurowe
- 1 marchew
- 1 mały korzeń pietruszki

### **Wykonanie:**

Marchew i pietruszkę obierz i pokrój na grube plastry. Udziec z indyka, wraz z warzywami korzennymi, przełóż do garnka. Dodaj do niego liście laurowe i szczyptę soli.

Do garnka wlej wodę na 2-3cm ponad powierzchnię mięsa i warzyw. Gotuj zupę pod przykryciem na małym ogniu do momentu aż mięso będzie łatwo odchodziło od kości. Gdy mięso będzie gotowe, wyciągnij je do ostudzenia. Mięso z indyka oddziel od kości i przesiekaj drobno nożem.

Do zupy wsyp drobno posiekany seler naciowy, a gdy zmięknie, dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę oraz jarmuż (uprzednio pozbawiony głównych nerwów, porwany na drobne części). Po ok. 5-10 minutach, dopraw zupę solą i pieprzem wedle uznania.

Do miski przełóż porcję mięsa z indyka. Limonkę obierz ze skórki i wyfiletuj miąższ, pokrój go na 4 drobne części i dodaj do miseczki. Wlej zupę do miski i serwuj wraz z listkami z łodyg selera naciowego.