

500 obranych warzyw (marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, cebula)

150 g piersi kurczaka

80 g kaszy jęczmiennej

1 [kostka rosółowa drobiowa](#)

2 łyżki [Vegety](#)

1/2 łyżeczki pieprzu

2 liście laurowe

4 ziarenka ziela angielskiego

około 1300 g wody

łyżka [masła](#)

posiekana natka pietruszki

- warzywa obrać i pokroić na kawałki, rozdrobnić - 6 sek., obr. 4
- dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, pokrojone na kawałki mięso i resztę składników, za wyjątkiem natki i masła, dolać wodę do objętości 2 litrów i gotować - 25 min, obr. 2, wsteczne, temp. 100 st.
- pod koniec gotowania dodać [masło](#)
- zupę przelać do wazy, posypać natką