

Grzybowa ze świderkami.

Autor: **Olisia**

Przepisów: 7 Ocena: 101



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- woda, 2 litry
- pół kurczaka
- marchewki, 2
- korzeń pietruszki
- ćwierć korzenia selera
- 3 garście makaronu świderki
- 3 garście suszonych grzybów
- kawałek pora
- listki laurowe, 2
- ziele angielskie, pieprz, sól

Sposób przygotowania:

- 1 *** Dzień wcześniej namoczyć grzyby, zostawić w wodzie na noc.
- 2 Grzyby z liściem laurowym i zielem angielskim gotować na wolnym ogniu około godziny w tej samej wodzie, w której moczyły się nocą. W dużym garnku zagotować wodę. Pół kurczaka dokładnie umyć, oczyścić i włożyć do gotującej się wody. Zbierać powstające burzyny. Gdy kurczak się ugotuje i powstanie klarowny wywar dodać sól, pieprz, ziele angielskie, listek laurowy. Warzywa umyć, obrać, pokroić w kostkę dodać do garnka. Gotować na małym ogniu. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Ugotowane, miękkie grzyby odcedzić, ostudzić i drobno pokroić. Grzyby dodać do garnka, w którym znajduje się kurczak i warzywa, gotować około 20 minut poczym dodać ugotowany makaron i gotować jeszcze chwilę. Doprawić jeszcze jeśli trzeba. Wyłączyć i gotowe. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: