

Rosół drobiowy

Autor: **TeleMax**Przepisów: **661** Ocena: **5692**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- korpus kurczaka
- 3 marchewki
- pół selera
- por
- cebula
- pietruszka
- liść laurowy
- ziele angielskie
- 4 goździki
- 30 dag makaronu nitki
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obierz, umyj i włóż do garnka razem z opłukanym korpusem.
- 2 Zalej 2 l wody, dołóż listek laurowy, goździki i ziele angielskie. Posól.
- 3 Gotuj rosół 45 minut, po czym precedź i dołóż pokrojone warzywa oraz kawałki mięsa.
- 4 Gotowy rosół podawaj z ugotowanym makaronem i posiekaną natką.

Źródło: Telemax

Twoje notatki do przepisu: