

Rosół z kurczaka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **291** Ocena: **1843**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ćwiartka kurczaka
- kluski spatzle 1 opakowanie
- domowa pasta rosółowa 1 łyżka
- Marchew
- Por
- Czosnek 2 ząbki
- Natka pietruszki
- natka lubczyku
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- Liść laurowy 2 szt
- Ziele angielskie 3-4 ziarenka

Sposób przygotowania:

- 1 Kluski spatzle.
- 2 W 2 litrach wody gotujemy wymyte mięso z kurczaka, po zdjęciu szumowiny doprawiamy solą pieprzem, dodajemy listki laurowe, ziele angielskie, obraną i wymytą marchew, domową kostkę rosółową, por, pokrojoną natkę lubczyku. Gdy mięso jest miękkie do garnka dokładamy czosnek i pokrojoną natkę pietruszki. W między czasie gotujemy kluski spatzle. Ugotowane kluski nakładamy do misek, dokładamy kawałki marchwi, obrane mięsko i zalewamy rosółem z pokrojoną natką pietruszki i kopru.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: