

# Rosół z kurczaka.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **532** Ocena: **3807**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ćwiartka kurczaka
- kluski spatzle 1 opakowanie
- domowa pasta rosołowa 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 rosołową, 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: