

Wspaniały rosol.



Autor: **bozka44**
Przepisów: **176** Ocena: **3387**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 4 udka z kurczaka
- 2 marchewki, 1 pietruszka, pol selera, por, 1 lisc kapusty wloskiej
- 1 cebula, 3 zabki czosnku
- 3 ziarna ziela ang., lisc laurowy
- Kucharek, pieprz czarny, Maggi
- Susz. pietr. ziel. i lubczyk
- makaron redzinski lub Babuni slaskiej

Sposób przygotowania:

- 1 Udka dokładnie myjemy i oczyszczamy. Wkładamy do garnka z zimna woda. Dodajemy warzywa, przyprawy i ziola. Z tym, ze cebule przekrawamy na pol i podsmażamy na plycie ceramicznej, az bedzie miala ciemna wastwe wierzchnia. Doprowadzamy do wrzenia, nastepnie gotujemy na malym ogniu pod lekko uchylona pokrywa tak, aby tylko pyrkalo- okolo 45 minut i gotowe.

Juz na talerzu mozna dodatkowo doprawic czarnym pieprzem i Maggi.



- 2 W osolonej wodzie gotujemy makaron al dente, wylewamy na durszlak i mocno przplukujemy zimna woda, nastepnie odstawiamy do odsaczenia

Twoje notatki do przepisu: