

# Wywar z kurzych rapek



Autor: **Laszka**  
Przepisów: **12** Ocena: **524**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 10 kurzych rapek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- kawałek pora
- Ząbek czosnku
- Przyprawy i zioła - sól pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy itp.

## Sposób przygotowania:

- 1 Rapki oczyścić, umyć, włożyć do garnka i gotować 20-30 minut. Pokroić warzywa i wrzucić do gotującego się wywaru. Dodać ulubione zioła i przyprawy. Gotować kolejne 10-15 minut, w zależności od grubości pokrojonych warzyw.
- 2 Usunąć rapki. Wywar gotowy. Można na nim przyrządzać zupę.

## Twoje notatki do przepisu: