

Delikatny rosół na młodych warzywach



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z kurczaka	1/2 kg
sól do smaku	
włoszczyzna	1 (młoda)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do zimnej wody wkładamy mięso kurczaka z kością, dodajemy obrane i pokrojone 2-3 marchewki, 1-2 pietruszki, 1/2 selera i mały por z zielonymi liśćmi. Solimy - więcej przypraw nie trzeba, rosół ma być łagodny. Gotujemy na średnim ogniu, po zagotowaniu szumujemy i gotujemy jeszcze ok 1, 5- 2 tak, by ledwo mrugał. Podajemy z makaronem nitki.
Taki rosół bardzo lubią dzieci.