

## Flaczki drobiowe



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>marchew</b>	4 sztuki
<b>pietruszk</b>	4 sztuki
<b>seler</b>	1 sztuka
<b>kostka rosółowa</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>natka pietruszk</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wywar z kostki gotujemy, dodajemy przyprawy. Mięso kroimy w paseczki i gotujemy w wywarze. Warzywa ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy do wywaru – gotujemy około 15 minut. Zagęszczamy mąką i śmietaną, doprawiamy, podajemy z posiekaną natką pietruszki.