

Sosik z makaronem



MANIEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 sztuki
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
wywar warzywny	2 szklanki
cebula	1 sztuka
masło	2 łyżki
śmietana	3/4 szklanki
mąka	3-4 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
makaron	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować bulion z udek, udko wyjąć pokroić w paseczki lub kostkę. Do bulionu dodać marchewkę pokrojoną w plasterki i pietruszkę. Na patelni rozgrzać masło i zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę. Zalać kilkoma łyżkami rosółu, dodać pokrojone udka i przyprawić kucharkiem do smaku, chwilę smażyć. Wlać do bulionu gdzie wcześniej była podgotowana marchewka, chwilę gotować wszystko na wolnym ogniu. Dodać śmietanę wymieszaną z mąką, doprawić do smaku i na koniec posypać koperkiem. Ugotować makaron i podać z sosem.