

wywar z kurczaka



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kości kurczaka	3 kg
woda	5 litry
cebula	250 g
seler naciowy	150 g
ziaren kolendry	1 łyżka
pieprz	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kości ugotować dodać posiekaną cebulkę seler i resztę przypraw i gotować ok 3 godzin odcedzić przez gazę wywar zachować resztę wyrzucić