

Rosół z kury



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kura 1 1/2 kg

włoszczyzna

cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kure umyć, włożyć do garnka i zalać zimną wodą. Osolić, gotować na bardzo małym ogniu. Po pół godzinie gotowania dodać obrane warzywa, połowę natki oraz przekrojoną i przypieczoną na patelni cebulę. Gdy kura będzie miękka, wyjąć i pokroić. Ugotowane warzywa wyjąć. Rosół przprawić do smaku, podawać z makaronem, porcją mięsa i posypyany natką pietruszki.