

Rosół z kulkami z gotowanego kurczaka i kaszy manny :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

8-10 płaskich łyżeczek błyskawicznej kaszy manny, sól

pieprz mielony, 1 łyżka pokrojonej natki pietruszki + 1 do posypania rosółu.

2 szklanki rosółu

mięso z kurczaka

1 szklanka (z rosółu)

włoszczyzna

1/3 szklanki (z rosółu)

jajko

1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, jarzyny, jajko , kaszę manną, natkę pietruszki - wymieszać. Doprawić szczyptą soli i pieprzu . Odstawić na 10 minut. Zagotować osolona wodę. Z masy mięsnej formować kulki wielkości małego orzecha (ok. 40 sztuk). Kłaść na wrzątek , doprowadzić do wypłynięcia i ponownego zagotowania. Delikatnie wyjmować łyżką cedzakową. Ułożyć na talerzu i oblać gorącym rosółem . Posypać natką pietruszki.