rosół drobiowy

KATARZYNA158

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ćwiartka z kurczaka	2 szt
piersi z kurczaka	2 szt
marchew	8 szt
pietruszka korzeń	1 szt
seler korzeniowy	0,5 szt
selera naciowego	1
por	1
liście kapusty pekińskiej	3 liscie
cebula	1 srednia
sól	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie myjemu i wstawiamy w dużym garnku wypełnionym 3/4 wody - gotujemy około 30 minut.
Marchew i pietruszke obieramy i kroimy w słupki , por na pół związujemy razem z natką selera, seler- korzeń w całości - wszystko wrzucamy do wywaru z mięsa NIE SOLIMY !!!, gdy marchew będzie już pół miękka dodajemy liście kapusty pekińskiej, sól i pieprz.
Cebule kroimy na dwie części. Jedną połówkę wrzucamy do rosołu, drugą palimy na palniku (z każdej strony musi być dokładnie przypalona) wrzucamy do rosołu, nadal gotujemy na wolnym ogniu przez około 20 minut.

Podajemy z makaronem nitki, bądź lanymi kluskami

SMACZNEGO!!!