

domowy rosół



RENIATKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duży kurczak	1 szt
marchew	3 szt
seler	1 szt
pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
por	
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka(2-2,5kg) porcjonuję, czyszczę i moczę kilka godz w zimnej wodzie, płucze , wkładam do garnaka i gotuję w międzzy czasie zbieram szumowiny, dodaję kilka ziaren ziela ang i listek laurowy i solę. Po ok. 15 min dodaję Kucharka, marchewkę, pietruszkę, pora i selera, cebule przypiekam nad gazem i również dodaję do rosółu i tak gotuję na małym ogniu godz, dodaję pieprz, wyciągam mięso i dorzucam posiekaną zieloną pietruszkę. Podaję z dobrym makaronem :)