

Rosółek z kaszą i żółtkiem



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 szt
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
por	1 szt
żółtko	1 szt
kasza	kilka łyżek
natka pietruszki	
ziele angielskie	2 szt.
liść laurowy	1 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka zalewamy zimną wodą- doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu kilka minut. Umyte warzywa drobno kroimy lub ścieramy na tarce i dodajemy do wywaru z mięsa.Przyprawiamy liściem laurowym i zielem angielskim. Gotujemy aż mięso będzie miękkie. Następnie wyciągamy mięso, obieramy je ze skóry, drobno siekamy i dodajemy do zupy. Wrzucamy kaszę i gotujemy. Odlewamy niewielką ilość zupy i mieszamy z żółtkiem- zagęszczamy zupkę. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z posiekaną natką.