

Rosół drobiowy



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 skrzydełka
końcówki od skrzydełek (około 6 szt.)
2 marchewki
1 korzeń pietruszki
sól i pieprz
kilka ziarenek pieprzu
ziele angielskie
1/2 pęczka pietruszki
łyżka suszonego koperku

Mięso zalać około 2l wody. Dodać pokrojone w kawałki marchewki i korzeń pietruszki. Dodać pieprz, ziele angielskie i koperek. Zagotować. Gdy skrzydełka będą już miękkie osolić i dodać posiekaną pietruszkę. Pogotować jeszcze 5min.