

Prosty babciny Rosół



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 ćwiartki kurczaka
1litr wody
2 kostki rosołowe drobiowe
2 pietruszki
sól, pieprz
4-5 marchewek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dużo już takich przepisów ale i tak ten mi najbardziej smakuje a natki pietruszki jak najwięcej:)
Do wody włożyć kostki,liść,kilka ziaren ziela angielskiego i oczyszczone mięso.Gotować pod przykrywką. Jak mięso się ugotuje, dodać pokrojone marchewki i pietruszki.Pod koniec doprawić i dodać pokrojoną natkę. Oczywiście najlepiej podawać z makaronem (tym bardziej nitkami) no ale gusta są różne;)