

## rosół z ryżem



### FAUSTYNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**2 skrzydełka z kurczaka**

**szyja z kurczaka**

**1 marchewka**

**1/4 selera**

**sól**

**woda**

**pietruszka** 1 szt

**kości schabowe** 0,5 kg

**ryż** 1,5 woreczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kość, skrzydełka i szyję umyć i włożyć do garnka z zimną wodą (2l). Zagotować. Wodę wylać. Mięso jeszcze raz wypłukać. Do garnka z mięsem znów nalać wody i włożyć marchewkę, pietruszkę i seler (bez skórki). Gotować na małym ogniu przez ok. 2 godziny.
2. W innym garnku ugotować ryż.
3. Przecedzić rosół przez sito. Dodać kostkę warzywną i przyprawić solą, magi i pieprzem (do smaku). Zagotować.
4. Drobno pokroić warzywa i mięso (bez skóry).
5. Do rosółu dodać ryż, warzywa i mięso. Wymieszać.