

Mój rosółek



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczaka	1/2 sztuki
średniej marchewki	2 sztuki
pietruszki	1 korzeń
małego selera	1/4 korzenia
pora	1 kawałek
małej cebulki	1/2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka oczyścić i umyć pod ciepłą i zimną wodą. Podzielić na części. Włożyć do garnka i zalać ok 3 l zimnej wody. Zagotować i zmniejszyć ogień do minimum. Dodać obrane i umyte warzywa. Gotować do miękkości mięsa. pod koniec gotowania dodać sól i pieprz do smaku. Mięso wyjąć razem z warzywami. Cebulę nadziać na widelec i opiec nad palnikiem. Dodać do rosółu i chwilę pogotować. Cebulę wyjąć. Można doprawić także vegetą lecz niekoniecznie. Podawać z ugotowanym makaronem i marchewką.