

Rosół z makaronem



IZABELA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka 3 szt

rozbeł 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka i rozbeł myjemy a następnie wkładamy do garnka zalewamy wodą dodajemy łyżkę włośczyzny i 2 łyżki kucharka gotujemy ok 50 min. w między czasie gotujemy makaron (najlepiej nitki). po czym odcedzamy makaron przez sitko płuczemy zimna wodą aby sie nie posklejał dajemy na talerz i zalewamy rosółem dodajemy szczypte świeżej pietruszki i gotowe