

Grysik kuskus na rosole



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ćwiartka z kurczaka	1 szt
woda	2-3 litry
marchew	3 szt
pietruszka	2 szt
seler	1/2 małego selera
cebula	1 szt
por	kawałek
ziele angielskie	3 ziarenka
kapusta	kawałek
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
kasza	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy. Ściągamy z góry białą pianę. Dodajemy warzywa w całości i gotujemy na małym ogniu dosyć długo. Po ok 1-2 godzinach wyłączamy ogień. Gorącym rosołem zalewamy kaszę kuskus. Podajemy zaraz po zalaniu (ok. 5 minut po) podane z natką pietruszki. Troszkę inny rosół. Smacznego!