

Rosół Domowy



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja z kurczaka	1 szt
włoszczyzna	20 dag
woda	1 3/4 l
cebula biała	5 dag
pieprz	
sól	
zielona pietruszka	
kostka rosołowa	1 sztk.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie ma jak Domowy Rosół na Niedziele a więc do dzieła!

Do wrzącej i osolonej wody dodajemy porcję z kurczaka. Włoszczyznę wrzucić do gotującej się wody z kurczakiem oraz 1 kostkę rosołową z drobiu. Cebule zarumienić na małym ogniu i wrzucić do wywaru. Gdy porcja z kurczaka jest miękka wyciągnąć. Rosół przecedzić przez sitko i ponownie zagotować. Na samym końcu dodajemy pietruszki do smaku.