

rosół drobiowy z serduszkami w żołądkami



KATARZYNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korpus z kurczaka

3 marchewki

Kucharek przyprawa uniwersalna

pietruszka 1 szt

serca drobiowe 10 dag

żołądki drobiowe 10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą wrzucamy korpus z kurczaka , żołądki(pokrojone i oczyszczone w ćwiartki) i serduszka(pokrojone i oczyszczone w ćwiartki) gotujemy żeby się oczyściło

Dodajemy marchewkę pokrojoną w paski i pietruszkę

Gotujemy jakieś 2 godziny

Dodajemy do smaku przyprawę kucharek , i pieprz ziarnisty

Gotujemy do smaku