

Flaczki z kurczaczka



JOANNA/AAASIAAA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	ok. 1 kg
mąka pszenna	1 łyżka
masło	2 łyżki
włoszczyzna	1 duża porcja (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałki kurczaka umyć i ugotować do miękkości w sześciu szklankach lekko osolonej wody razem z włoszczyzną, odcedzić. Mięso obrać z kości i pokroić w słupki tak, jak kroi się flaki. Podobnie pokroić marchewkę, pietruszkę i seler. Z masła i przesianej mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ostudzonym rosołem, dodać do zupy mieszając, podgrzewać do chwili gdy zupa zgęstnieje. Dodać rozdrobnione mięso i warzywa, doprawić do smaku.