

Rosół z kury

Składniki

- 0,5 kury
- 5l wody
- 2 kostki rosółowe drobiowe
- 2 marchewki, i pietruszka
- kawałek selera
- kawałek pora
- 1 cebula
- natka pietruszki, liść selera
- Przyprawy:
- pieprz ziarnisty
- pieprz mielony
- sól
- ziele angielskie
- vegeta
- makaron do rosółu /dowolny/

Etapy przygotowania

1. Dokładnie umyć kurę i włożyć do garnka z gotującą wodą.
2. Dodać obrane warzywa: marchewkę, pietruszkę, por, seler
3. Cebulę opiec na ogniu i dodać do wywaru.
4. Wrzucić kostki rosółowe, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i vegetę.
5. Po około godzinie dodać liść selera, 0,5 natki pietruszki.
6. Gotować jeszcze przez godzinę.
7. Ugotować makaron.
8. Podawać z dodatkiem posiekanej natki pietruszki.



