



przepisy.pl

Buraczkowa na skrzydełkach



Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- skrzydełka drobiowe - 4 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do Garnka wlewamy wodę dodajemy skrzydełka liść laurowy ,ziele angielskie czosnek oraz ziemniaki pokrojone w kostkę i marchewkę startą.
2. Gotuję na małym ogniu do miękkiego ziemniaka Następnie dodaje bulionetkę 2 sztuki drobiowe i nadal gotuje jakieś 15 minut
3. Na koniec dodaje buraczki wkładam wszystko ze słoiczka takiego po dżemie .Gotuje nadal na małym ogniu jakieś z 20 minut i gotowe :)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl