



Flaczki z kurczka

przepisy.pl

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez skóry - 4 sztuki
- marchewki - 3 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- kawałek selera - 1 sztuka
- por - 5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- masło - 50 gramów
- mąka - 2 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 sztuk
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta
- imbir - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Udka zalać zimną wodą. Posolić, dodać liść laurowy, ziele angielskie i gotować na małym ogniu. Dodać marchewki, pietruszkę i por. Zagotować i zmniejszyć ogień. Warzywa wyjąć po 20 min a kurczaka gotować jeszcze 20 minut. Przepędzić wywar. Warzywa pokroić w paski a przyprawy cebulę i pora wyrzucić.
2. Wyjąć kości z kurczaka. Mięso pokroić w paski. Utrzeć masło z mąką i dodać nieco gorącej zupy. Rozetrzeć i dodać do zupy. Zagotować mieszając. Włożyć warzywa i mięso, dodać imbir i łyżkę przyprawy do zupy. Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem. Posypać zieleniną.

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