



# Rosół z kulkami

przepisy.pl

 0 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- olej - 4 łyżki
- ziele angielskie - 4 ziarna
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz
- bułka tarta - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól
- natka pietruszki - 1 łyżka
- skrzydełka kurczaka - 500 gramów
- starty żółty ser - 50 gramów
- mrożona włoszczyzna - 0.5 opakowań
- mielone mięso z kurczaka - 300 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę zeszklij na oleju, następnie zalej 1,5 litra wody.
2. Włóż skrzydełka, liścia laurowego i ziele angielskie. Przypraw solą i pieprzem. Gotuj 45 minut.
3. Wyjmij skrzydełka, oddziel mięso od kości i włóż do zupy. Mielone wymieszaj z jajkiem, bułką tartą i natką.
4. Formuj małe kulki i wkładaj do wrzącej zupy. Gotuj 20 minut, posyp serem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)