





# Rosół z kulkami

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- olej - 4 łyżki
- ziele angielskie - 4 ziarna
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- skrzydełka kurczaka - 0.5 kilogramów
- starty żółty ser - 5 dekagramów
- mrożona włoszczyzna - 0.5 opakowań
- posiekana natka - 1 łyżka
- mielone mięso z kurczaka - 30 dekagramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę zeszklij na oleju. Wlej 1.5 litra wody.
2. Włóż skrzydełka, liść laurowy i ziele angielskie. Przypraw solą i pieprzem. Gotuj 45 minut.
3. Wyjmij skrzydełka, oddziel mięso od kości i włóż do zupy.
4. Mięso mielone wymieszaj z jajkiem, bułką tartą i natką. Formuj małe kulki i wkładaj do wrzącej zupy.
5. Gotuj 20 minut, a przed podaniem 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)