



przepisy.pl

Rosół z kurczaka z makaronem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udko kurczaka (ok. 200 g) - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- marchewka (ok. 150 g) - 1 sztuka
- pietruszka z natką (ok. 80 g) - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego z liśćmi (ok. 60 g) - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- mąka - 200 gramów
- woda - 1.1 litrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Na początku przygotuj wraz z dzieckiem domowy makaron: na stolnicy połącz mąkę, jajko i około 100 mililitrów wody.
2. Pozwól dziecku wszystko wymieszać i pomóż zagniatą ciasto na jednolitą masę.
3. Rozwałkuj je na grubość około 2 milimetrów. Rozwałkowane ciasto najpierw pokrój w pasy tej samej grubości, a następnie w cienkie paski.
4. Dokładnie umyj, obierz i pokrój warzywa. Do garnka wrzuć udko kurczaka wraz z warzywami. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Przygotowany makaron gotuj we wrzącej wodzie około 5 minut. Wrzuć bulionetkę Knorr i zalej 1 litrem wody. W razie potrzeby dopraw jeszcze do smaku pieprzem i odrobiną soli. Gotuj na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Podawaj z wcześniej przygotowanym domowym makaronem.

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