



Rosół z kury

przepisy.pl



Składniki:

- Porcja rosółowa z kurczaka - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 sztuka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki

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

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Warzywa obieramy i przesmażamy na odrobinie oliwy w garnku.
2. Kurczaka dokładnie płuczemy i dodajemy do warzyw.
3. Zalewamy wodą do przykrycia składników i doprowadzamy do wrzenia.
4. Dodajemy rozkruszone kostki rosółowe i gotujemy na wolnym ogniu 45-60 minut.
5. Rosół doprawiamy do smaku przyprawą.
6. Podajemy z makaronem. Smacznego!

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