



przepisy.pl

## Rosół z kury aromatyzowany anyżem



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- kura - 1 sztuka
- gwiazdka anyżu - 1 sztuka
- włoszczyzna (marchewka, pietruszka, pół cienkiego pora) - 1 łyżeczka
- cebula z łupiną - 1 sztuka
- ziele angielskie - 10 sztuk
- liść laurowy - 2 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 2 szczypty
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1.5 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurę myję, wkładam do garnka, zalewam zimną wodą i gotuję. Kiedy pojawią się szumowiny, zbieram je.
2. Włoszczyznę obieram i wrzucam do rosółu. Dodaję także umytą cebulę z łupiną oraz przyprawę.
3. Gotuję ok 1,5 godziny na wolnym ogniu.

---

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)