



Rosół z kury

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 2 litry
- Bulion cielęcy Knorr**
- kura wiejska - 50 dekagramów
- cielęcina bez kości - 50 dekagramów
- marchew - 10 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 15 dekagramów
- groszek zielony z puszki - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i ugotuj mięso w osolonej wodzie.
2. Obierz i pokrój w paski warzywa. Pod koniec gotowania dodaj pokrojone w paski warzywa oraz kostkę Bulionu cielęcego Knorr.
3. Miękkie mięso wyjmij i oddziel od kości, zmiel i połącz z groszkiem i jajem.
4. Dopraw do smaku i uformuj z masy małe kulki, włóż je do rosółu. Jeżeli masa mięsna jest rzadka, dodaj odrobinę bułki tartej. Gotuj 10 minut. Rosół z kury podawaj zaraz po przyrządzeniu.

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