



Rosół z pieczarkami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 2.5 litry
- Bulionetka wołowa Knorr**
- kura - 50 dekagramów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- pieczarki - 25 dekagramów
- marchew - 10 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 10 dekagramów
- cebula - 8 dekagramów
- kapary - 3 dekagramy
- chrzan - 5 dekagramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 4 listków
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- natka pietruszki (posiekana)
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj kurę, oczyść i pokrój warzywa. Do zimnej wody włóż kurę oraz warzywa.
2. Dodaj ziele angielskie, liść laurowy i pieprz. Gotuj powoli, do uzyskania wywaru.
3. Pokrój pieczarki i cebulę, następnie razem podsmaż.
4. Dodaj bulionetkę Knorr.
5. Rosół przecedź, dodaj cebulę i pieczarki, kapary, natkę pietruszki i chrzan.
6. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr. Rosół z pieczarkami podawaj zaraz po ugotowaniu, a mięso wykorzystaj do drugiego dania.

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