



przepisy.pl

## Rosół z wątróbką i boczkiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- woda - 1.5 litrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 unit
- wołowina (szponder) - 50 dekagramów
- wątróbka drobiowa - 15 dekagramów
- bułka tarta - 10 dekagramów
- marchew - 10 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 15 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- wędzony boczek - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- natka pietruszki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Umyj mięso. Zalej wodą, lekko posól i ugotuj pod przykryciem.
2. Obierz, umyj i pokrój warzywa, dodaj pod koniec gotowania. Gotuj do momentu, gdy warzywa będą miękkie.
3. Wyjmij miękkie mięso, rosół przecedź. Dopraw kostką Rosołu z kury Knorr.
4. Cebulę i boczek pokrój w kostkę. Wątróbkę oczyść, umyj i zmiel.
5. Boczek lekko podsmaż. Dodaj cebulę, natkę pietruszki, jajko, bułkę tartą i zmieloną wątróbkę. Dopraw do smaku.
6. Metalową łyżką uformuj i nałóż podłużne kluski do wrzącego rosółu i ugotuj, dopraw do smaku. Rosół z wątróbką i boczkiem podawaj bezpośrednio po ugotowaniu.

---

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)