



Rosół z ziemniakami

przepisy.pl



Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- wołowina rosołowa - 30 dekagramów
- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 12 sztuk
- grubo zmielony czarny pieprz - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

90 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotować mięso - umyć , podzielić na kawałki. Włożyć w garnku . Dodać kostki bulionowe .Zalać zimna woda .Zagotować . Zmniejszyć gaz i gotować godzinę. W tym czasie obrać ziemniaki ugotowane w mundurkach i pokroić w plastry. Wyjąć z rosołu mięsa . Przecedzić . Doprawić do smaku Delikatem .
2. Podawać układając w miseczce czy na talerzu plastry ziemniaków. Zalewać je wrzącym rosołem . Posypać natką pietruszki i grubo zmielonym pieprzem .

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