



Stracciatella

przepisy.pl

 45 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- gałka muszkatołowa
- jajka - 5 sztuk
- natka pietruszki - 2 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1.5 litrów
- utarty parmezan - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Ubij jajka z serem. Natkę posiekaj.
2. Bulion Knorr wlej do dużego rondla i doprowadź do wrzenia. Zdejmij rondel z ognia i stopniowo dodawaj miksturę z jaj.
3. Umieść rondel na małym ogniu i gotuj około 5 minut. Pod koniec zmieszaj z natką pietruszki i gałką muszkatołową.

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