

Rosół domowy

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bezproblemowy rosół domowy:)

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Udka z kurczaka - 2 szt.
- Marchew - 1 szt.
- Pietruszka - 1 szt.
- Cebula mała - 1 szt.
- Natka pietruszki -
- Sól, pieprz, ewentualnie Vegeta, Magi -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso płuczemy, zalewamy zimną wodą tak aby całe mięso było przykryte. Gdy zacznie się gotować na wierzchu pojawią się szumowiny, które należy zebrać sitkiem. Dodajemy obraną marchew, pietruszkę oraz cebulę (opieczoną nad palnikiem lub na patelni) a także sól i pieprz. Rosół gotujemy na wolnym ogniu ok. 60 min. Opcjonalnie doprawiamy przyprawą Magi wg uznania.

Jak podawać?

Najlepiej podawać z domowym makaronem, posypany świeżą natką pietruszki.