



Razsolnik

4 porcje

23 minuty

Składniki

- 200 g ogórków, pokrojonych na cienkie plasterki
- 100 g marchewki, pokrojonej na cienkie plasterki
- 100 g cebuli, pokrojonej na cienkie plasterki
- 800 ml wywaru drobiowego
- 30 ml oliwy z oliwek
- 30 g koncentratu pomidorowego
- 100 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 300 g serc kurzych, przekrojonych na pół
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki koperku

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.

2

Umieść 30 ml oliwy, 300 g serc z kurczaka oraz 100 g ziemniaków. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż sauté.

4

Dodaj 30 g koncentratu pomidorowego, 200 g ogórków, 100 g marchewki oraz 100 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż sauté.

6

Dodaj 800 ml wywaru, 1 liść laurowy, 1 łyżeczkę soli, 1/4 łyżeczki pieprzu oraz 1/2 łyżeczki koperku. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Ugotuj.

8

Zbierz szumowiny. Zamknij pokrywę kielicha.

9

Duś.

10

Gotowe do podania! Smacznego!