

Rosół

4 porcje 60 min

Składniki

- 2 udka kurczaka
- 50 g marchewki
- 10 g selera
- 20 g pietruszki
- 30 g cebuli
- 30 g porów
- 1 ł soli
- 0,5 ł pieprzu
- 1,5 l wody
- 1 ł przyprawy Kohersen
- rosołki wołowo-drobiowe 2 ł

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego wlać 1 l wody. Do koszyczka włożyć kurczaka posypanego przyprawą Kohersen, pokrojone warzywa i pozostałe składniki, zagotować.

   50 min 100°C 3

2. Wyjąć koszyczek.

3. Uzupełnić wodą do 2 l.

   10 min 100°C 2

4. Podawać z makaronem.