Rosół z kurczaka

Idealny rosół z kurczaka jest niezbędną bazą na niedzielny obiad.

Czas na High: -
Czas na Low: 8 godzin
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

Składniki



- • 2 kg skrzydełek z kurczaka
- • Korpus z kurczaka
- • 2 cebule
- • 3 marchewki
- • 2 ząbki czosnku
- • Pół selera
- • 10 ziaren pieprzu
- • 4 liście laurowe
- • Połówka pora
- • 50 ml oleju
- • 6 ziaren ziela angielskiego

Wykonanie:

1. Umyte mięso i warzywa przesmaruj olejem i włóż do naczynia Crock-Pot.
2. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i pozostaw na 20 min.
3. Naczynie z zapieczonym mięsem i warzywami ustaw w wolnowarze, zalej wodą – następnie dodaj ziele angielskie, liść laurowy oraz ziarenka pieprzu.
4. Przykryj pokrywką, ustaw poziom LOW na 8 godzin.

Autor przepisu Darek Kuźniak