





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