

Flaczki z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika domciak

flaczki z kurczaka dla smakoszy

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 135 kCal

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1
- włoszczyzna -
- mąka - 3 łyżka(i)
- nieduże cebule - 2
- liście laurowe - 3
- ziarna ziela angielskiego - 4
- gałka muszkatołowa -
- imbir -
- majeranek -
- vegeta -
- kęczyk koperku - 1/2
- pieprz -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Umytego kurczaka zalać 1 i 1/2 litra wody, dodać włoszczyznę, cebulę, vegetę, ziele angielskie, liście laurowe i gotować pod przykryciem. Miękkie mięso i jarzyny wyjąć z wywaru. Mięso pokroić w paseczki, ponownie włożyć do rosółu. Część marchwi i pietruszki pokroić w kostkę lub w słupki i również dodać do zupy. Mąkę lekko zrumienić na patelni, rozproszyc rosół, połączyć z flaczkami. Dodać imbir, majeranek, pieprz, gałkę muszkatołową, zagotować, posolić do smaku.

Uwagi:

przed podaniem posypać koperkiem.