



Bulion z kurczaka z jajkiem przepiórczym i małymi klopsikami



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z rodziną



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

- 1 kurczak
- 4 jajka przepiórcze
- 100g mielonego mięsa z kurczaka
- 50g marchewki
- Wiosenne cebule do smaku
- Rodzynki do smaku
- 50g cebuli
- Gruba sól do smaku

Modo de preparação

1

Ugotuj kurczaka razem z marchewką, cebulą i solą.

2

Gotuj jajka przepiórcze przez 5 minut.

3

Obierz i odtóż na bok.

4

Zrobić małe klopsiki z mielonym mięsem i rodzynkami.

5

Zagotuj klopsiki w rosole.

6

Pokrój marchewkę w małe kostki.

7

Podawaj na gorąco, dodając odrobinę Gallo Nowej Oliwy z Oliwek i posypując wiosenne cebule.



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide