

Rosół z kury z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Rosółek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 litra esencjonalnego rosółu -
- 25 dag młodych pieczarek -
- 3 dag masła -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Pieczarki płucze, obcinamy i obcinam końce nożem. Nie obieram. Kroje w plasterki. Masło topię na patelni. NA gorące wrzucam pieczarki i krótko rumienię. Lekko solę ale dopiero usmażone pieczarki. Wlewam rosół na talerz i dekoruję pieczarkami.

