Rosół z kury z tortellini

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

5 porcji

Składniki:

- mięso z kury - 1 kg
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka mała - 1 szt.
- cebula średnia - 1 szt.
- seler - 1/4 szt.
- pieprz - do smaku
- przyprawa uniwersalna - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- woda - 2 litr
- tortellini z szynką - 25 dag
- siekana natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, podzielić na kawałki włożyć do garnka, zalać zimną wodą. Następnie wsypać przyprawę uniwersalną, odrobinę soli, dodać warzywa, podpieczoną nad płomieniem cebulę, ziarenka pieprzu i gotować do miękkości mięsa. (Gdy mięso się zagotuje zebrać szumowiny) Miękkie mięso wyjąć, rosół przecedzić przez gęste sito, doprawić do smaku.

KROK 2: Tortellini ugotować w osolonej wodzie.

KROK 3: Odcedzić, rozłożyć na talerze.

KROK 4: Zalać gorącym rosołem, posypać posiekaną natką pietruszki.