

3-4 skrzydełka, 3 marchewki, 1 pietruszka, seler (ok. 100g), liść laurowy, ząbek czosnku, gałązka lubczyka (ew. łyżka maggi), kawałek pora, suszony grzybek, 3 średnie ziemniaki, 2 kąpiaste łyżki kaszy perłowej, łyżka natki pietruszki, sól, pieprz Do 2 l wody włożyć skrzydełka kurczaka podzielone na części. Gdy się zagotują dodać pokrojone w talarki : marchewki, pietruszkę, selera, dorzucić listek laurowy, suszonego grzybka, ząbek czosnku i gałązkę lubczyku. Gdy wszystko się zagotuje dodać pokrajane w kostkę ziemniaki i por w talarkach oraz opłukaną kaszę perłową. Gotować około 15 minut, aż kasza i ziemniaki będą miękkie. Doprawić do smaku pieprzem i solą, wsypać drobno usiekaną zieloną pietruszkę i wlać do wazy. Podawać najlepiej ze świeżym chlebem wiejskim.

Przepis własny