

po 12. miesiącu

alergeny:  
produkt zawiera jaja i seler

# K jak Kurczak w kawałkach z bulionem z buraków



## Składniki

- Filet z kurczaka: 90 g
- Kurczak wędzony b/k i b/skóry: 30 g
- Marchew: 40 g
- Seler, korzeń: 20 g
- Pietruszka, korzeń: 20 g
- Buraki: 150 g
- Jabłko 100% sok Gerber: 1 buteleczka
- Sok z wyciśniętej cytryny: 1 łyżka
- Szczypta cukru
- Majeranek suszony: ½ małej łyżeczki
- Nestlé Sinlac: 3 - 4 łyżki
- Żółtko jaja kurzego: 1 sztuka lub 2 żółtka jaj przepiórczych
- Olej: 1 łyżeczka

## Przybory kuchenne

- rondel, sitko, talerz

## Sposób przygotowania

- Filet z kurczaka i niewielką ilość wędzonego kurczaka (stosunek kurczaka świeżego do wędzonego 3:1) dodajemy do warzyw i przygotowujemy delikatny bulion.
- Do czystego bulionu (wycedzonego z kurczaka i warzyw) wkładamy buraki pokrojone w cienkie plastry, wlewamy Jabłko 100% sok Gerber, sok z cytryny, wysypujemy suszony majeranek oraz szczyptę cukru i po zagotowaniu odstawiamy na minimum 2 - 3 godziny.
- Po tym czasie cedzimy przez bardzo gęste sitko.
- Przecedzone warzywa i kurczaki kroimy w bardzo drobną kostkę.
- Kluseczki: Nestlé Sinlac mieszamy z żółtkiem i odrobiną oleju.
- Małą łyżeczką kładziemy małe kluseczki na lekko osoloną wodę.
- Consommé buraczane podajemy z kluseczkami i warzywami oraz kurczakiem.