

Rosół



KUCHARECZEKJEDEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak

pręga wołowa 1/2 kg

żołądki drobiowe garść

włoszczyzna

sól

makaron nitki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy. Zbieramy szumowiny. Włoszczyznę (bez kapusty) czyścimy, obieramy, myjemy i dodajemy do mięsa. Dodajemy sól i pieprz i gotujemy. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu (a najlepiej robimy sami). Rosół podajemy gorący. Ja kroję drobno mięso i dodaje na talerze. Smacznego