

Rosól jarski z chlebem



MAŁGORZATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 sztuka
tłuszcz	1 łyżka
pieprz	1 szczypta
przecier pomidorowy	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
chleb	1/4 sztuki
koper	0,5 pęczka
grzyby suszone	2 sztuki
przyprawa do zup	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i opłukane warzywa pokrajać na duże kawałki i uduzić z tłuszczem pod przykryciem, podlewając niewielką ilością wody. Następnie zalać je wrzącą wodą, dodać ugotowane osobno i poszatkowane suszone grzyby razem z wywarem; gotować. Warzywa odcedzić, wywar posolić i dodać łyżkę koncentratu pomidorowego. Przyprawić do smaku zmielonym pieprzem, dodać pozostałe przyprawy. Podawać gorący, z dodatkiem posiekanej naci kopru i dużymi kawałkami chleba. SMACZNEGO!