

## Rosółek wyśmienity :)



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	2 l
<b>udko z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>wołowina</b>	
<b>żeberka</b>	
<b>marchew</b>	3 sztuki
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>seler</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>seler</b>	kilka gałązek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>makaron</b>	
<b>por</b>	1/4 sztuka
<b>kostka rosołowa</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa obieramy, kroimy, cebulę podpalamy na gazie.
- KROK 2 Do wody dajemy oczyszczone mięsa i gotujemy na malutkim ogniu około 1 godzinę. Solimy, dodajemy warzyw i gotujemy kolejną godzinę. Dodajemy kostkę rosołową.
- KROK 3 Rosółek podajemy z makaronem, odrobiną mięsa z udka z kurczaka.

