

Rosół z krolikiem



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcja rosółowa z kurczaka	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler nać	2 sztuki
sól	1/2 łyżeczki
ziele angielskie	3 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
woda	2 litry
porcja rosółowa	z królika z wątróbką sztuka
cebula	5 szczypior

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotować, włożyć umyte porcje rosółowe osolić dodać pozostałe warzywa i przyprawy i gotować na małym ogniu przez półtorej godziny. Odcedzić rosół przyprawić vegeta i maggi dodać makaron domowy, pokrojoną marchewkę i wątróbkę i zagotować. Przed podaniem przyprawić pokrojoną pietruszką.