

Rosół



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja rosółowa	2 szt
marchew	3 szt
pietruszka	1 szt
seler	1 szt
sól, pieprz, Przyprawa do zup Kucharek- do smaku	
por (biała część)	
natka pietruszki	
makaron domowy lub gotowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje rosółowe sprawić i umyć. Włożyć do garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Odląć wodę, wypłukać garnek i mięso i ponownie zalać zimną wodą. Zagotować, zaraz po zagotowaniu zmniejszyć ogień (rosół powinien delikatnie pykać), dodać warzywa i sól i gotować na małym ogniu do miękkości mięsa i warzyw. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem, maggi i ewentualnie dosolić. Podawać z ugotowanym makaronem, posypując po wierzchu natką pietruszki.