

Rosół domowej roboty



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion warzywny	1 szt
cebula	1 szt
marchew	1 szt
natka pietruszki	do posypania
sól, pieprz	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Marchew oskrob i potnij w kawałki. Olej rozgrzej w garnku i podduś na nim cebulę. Podlej bulionem i pozostaw do zagotowania. Dodaj marchew i gotuj ok 10 min. Dopraw rosół do smaku. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.