

Rosół z makaronem



BŁĄŻEJ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kura	1/4
korpus kurczaka	
cenula	
lubczyk	2 gałązki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	3 ziarna
pieprz	5 ziarna
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
sól	
pieprz	
natka	1/2 pęczka
makaron	1 paczka
włoszczyzna	1 (z kapustą)
wołowina	50 (mieszana)
parmezan	5 starty
cielęcina	25 z kością

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć. Do garnka włożyć wołowinę i cielęcinę, wlać 3,5 / wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i lubczyk, wsypać pół łyżki soli. Przykryć i gotować na małym ogniu. Po kilkunastu minutach odszumować. Obrać włoszczyznę, opłukać. Cebulę opiec nad ogniem. Natkę posiekać. Do rosółu dodać kurczaka, marchew, pietruszkę i seler, po 30 min cebulę, ko-pastę i por. Gotować na bardzo wolnym ogniu kilka godzin. Doprawić solą, pieprzem, maggi, przecedzić. Makaron ugotować. Na talerze włożyć makaron i pokrojoną marchewkę, wiać rosół, posypać natką i parmezanem