

## Rosol mojej Babci



### AKNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	5 sztuk
<b>pietruszka</b>	2 sztuki
<b>seler</b>	0.5 sztuki
<b>cebula</b>	1 duza
<b>makaron</b>	1 opakowanie
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>indyk</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z indyka najczęściej kupuje 2 szyje lub skrzydelko (na skrzydelku jest więcej mięsa). Można zrobić rosol również z kaczki, też jest bardzo smaczny ale najlepiej z takiej domowej.

Zagotowuje wodę w garnku -- jak już widzę że woda zaczyna parować to dodaje mięso. I zmniejszam gaz na średni (na kuchenkach elektrycznych, gdzie max jest 9 -- ustawiam na 5 lub 6).

Następnie obieram i dodaje przekrojona na dwie/trzy części marchewkę, pietruszkę i seler. Obieram cebule.

Żeby rosol miał złocisty kolor należy cebule popalać na końcach -- następnie przekrajam ją na pół i wrzucam do rosolu.

Sól i pieprze do smaku.

I teraz najważniejsze! Należy zmniejszyć gaz na małe obroty (na kuchenkach elektrycznych -- ustawiam na 3 lub 4) i gotować pod przykryciem przez minimum 2 godziny. Wówczas wszystko sobie przejdzie i smak będzie rewelacyjny!!

Trzeba jeszcze ugotować makaron i na stol! :) Życzę smacznego!!