

Rosół drobiowy z makaronem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

korpus z kurczaka	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
seler	1/2 sztuki
cebula biała	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
ziela angielskiego Prymat	do smaku
Goździki całe Prymat	do smaku
markaron	30 dag
koperek	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać marchewkę, pietruszkę i seler. Cebulę opiec na ogniu. Przygotowane warzywa włożyć do garnka, dodać opłukany korpus. Zalać 2 l wody. Zagotować. Dołożyć listek laurowy, goździki i ziele angielskie. Posolić do smaku. Zupę gotować pod przykryciem, na małym ogniu około 45 minut. Następnie przecedzić. Marchewki pokroić w skośne plasterki. Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu. Odcedzić. Po porcji włożyć do miseczki. Dodać pokrojoną marchewkę. Zalać gorącym rosółem. Posypać posiekanym koperkiem lub natką. Czas przygotowania: 50 minut