

Rosół z makaronem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	2 sztuki
marchewka	3 sztuki
włoszczyzna mrożona	200 dag
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cebula	1 sztuka
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy wodę a następnie wkładamy umyte udka z kurczaka. Dodajemy warzywa mrożone i przyprawiamy. Cebulkę kroimy w paseczki i dodajemy do rosółu, dodajemy jedną czystą łupinkę z cebuli by rosół był ładny i klarowny. Marchewkę kroimy w talarki i w słupki, dodajemy do rosółu. Rosół powinien gotować się ok 60min. na średnim ogniu. Pietruszkę szatkujemy. Gotujemy makaron w lekko osolonej wodzie z 1-2 łyżkami oliwy lub oleju. Następnie przecedzamy i przelewamy zimną wodą. Makaron nakładamy na talerz posypujemy natką pietruszki a następnie zalewamy rosółem. Smacznego !!