Rosół drobiowo wołowy



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	5 dag
cebula	1 sztuka
makaron świderki	1 sztuka
porcja rosołowa z kurczaka	1 sztuka
wołowina	25 (rosołowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę oraz porcję rosołową zalewamy 1,2 litra wody. Dodajemy marchewkę , cebulę oraz pietruszkę i seler. Gotujemy na bardzo małym ogniu .Makaron gotujemy według przepisu. Rosół doprawiamy do smaku. Makaron rozkładamy na talerze i zalewamy rosołem.