




## Rosół mieszany z królika, wołowiny i drobiu

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

antrykot wołowy - 50 dag  
skrzydło z indyka - 1 szt.  
królik - 1/2 szt.  
marchew - 2 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
seler - 1/2 szt.  
cebula - 1 szt.

por - 1/2 szt.  
liść laurowy - 4 szt.  
ziele angielskie - 6 szt.  
pieprz ziarnisty - 6 szt.  
sól - do smaku  
pieprz mielony - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso dokładnie umyć, zalać wodą. Garnek przykryć, rosół zagotować. Zdjąć szumowiny, dodać pieprz w ziarenkach, liście laurowe i ziele angielskie.

**KROK 2:** Gotować pod przykryciem na bardzo wolnym ogniu. Marchewkę, seler i pietruszkę obrać, umyć, dodać do rosółu. Pora umyć, również dodać do zupy. Cebulkę obrać, podsmażyć na patelni bez tłuszczu, dodać do garnka. Gotować wszystko ok. 3-4 godzin. Doprawić solą i pieprzem mielonym. Podawać z makaronem. Można posypać natką pietruszki i udekorować pokrojoną ugotowaną marchewką.