


Rosół

 Mariola

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso (porcja rosółowa/kurczak+
podroby/łapki/wołowina) - 1 szt.
marchewka - 4 szt.
pietruszka - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
imbir kłacz - 1 cm

seler mały - kawałek
por biała i zielona część - 20 cm
natka pietruszki - trochę
liście selera - trochę
ziele angielskie - 3 szt.
liść laurowy - 1 szt.

Dodatkowe info:

Im będzie więcej mięsa, warzyw i im dłużej gotujemy tym bardziej esencjonalny i odżywczy będzie rosół.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wody wkładamy umyte i początkowane kawałki kurczaka lub innego mięsa. Wkładamy imbir, ziele angielskie i liść laurowy. Zbieramy szumowiny w początkowej fazie gotowania. Gotujemy mięso ok 30 min. Dokładamy obrane i pokrojone warzywa (marchewkę, pietruszkę, seler) gotujemy 10 min i dokładamy cebulę (można przypalić nad żywym ogniem), czosnek, por i pod koniec gotowania dokładamy jeszcze zieleninę (łodygi natki pietruszki, łodygi i liście selera i można jeszcze dorzucić łodygi koperku). Zostawiając natkę pietruszki do ozdobienia rosółu. Aby podnieść walory smakowe i wartościowe rosółu, najlepiej byłoby gotować go kilka godzin (nawet 3-4 godziny, mięso wraz z warzywami). I spożywać tylko wywar najlepiej z natką pietruszki, kolendrą lub lubczykiem.

Smacznego!