Aromatyczny rosół na skrzydełkach

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

5 porcji

Składniki:

- skrzydełka - 8 szt.
- woda zimna - 2 litr
- pietruszka - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- seler - 1/4 szt.
- por - 1/2 szt.
- cebula podsmażana - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 kostka
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- sól - 2 szczypta
- pieprz świeżo mielony - 2 szczypta
- przyprawa uniwersalna - 1 łyżeczka
- dodatkowo; makaron - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Skrzydełka oczyścić, umyć.
Włożyć do garnka i zalać wodą(zimną) około 1,5-2 litrów.
Doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć płomień ognia, wyjąć zebraną szumowinę.
Dodać obraną, opłukaną włoszczyznę, posolić.
Cebulę obrać, podrumienić nad ogniem, a następnie wrzucić do rosołu. Dołożyć kostkę rosołową.
Gotować do miękkości skrzydełek i włoszczyzny.
Rosół przecedzić przez sitko do drugiego garnka.
Doprawić do smaku pieprzem i solą oraz dodać posiekaną natkę pietruszki. Chwilkę pogotować i zdjąć z ognia.
Podawać z ugotowanym makaronem.