




Rosół

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 4 porcje

Składniki:

skrzydełka z kaczki - 3 szt.
mięso rosołowe - - kawałek
marchewki - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - - kawałek
podsmażona cebula - 1 szt.
sól i pieprz - - do smaku

liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
przyprawa - - do smaku
natka pietruszki - 1/2 pęk
Dodatkowo: -
makaron - 250 g
woda - 2 - 2,5 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obrać i opłukać. Mięso umyć następnie zalać zimną wodą. Doprowadzić do zagotowania, ściągnąć szumowiny wytworzone podczas gotowania. Dodać obrane jarzyny oraz obraną przypaloną nad ogniem cebulę. Do gotującego na wolnym ogniu rosółu dodać przyprawy oraz liść laurowy i ziarenka ziela angielskiego. Gotować na wolnym ogniu przez około 2 - 2,5 godziny. Doprawić do smaku pieprzem i solą oraz przyprawą w płynie.

Wyjąć marchewkę, a następnie rozgnieść ją widelcem lub pokroić w drobną kostkę. Natkę pietruszki posiekać. Na talerze nałożyć wcześniej ugotowany makaron, w środek makaronu włożyć marchewki. Całość zalać poprzedzonym, gorącym rosółem i posypać posiekaną natką pietruszki.