Rosół wołowo-drobiowy z makaronem ryżowym

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- porcja rosołowa z kury - 1/2 kg
- mięso wołowe z kością - 1/2 kg
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- por mały - 1 szt.
- cebula mała - 1 szt.
- pieprz - 5-6 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- sól - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- siekana natka pietruszki - do smaku
- makaron ryżowy - 12-15 dag

Dodatkowe info:

Rosół można podawać z makaronem lub lanymi kluskami

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso włożyć do garnka, wlać 2 l zimnej wody, dodać liść laurowy, ziarenka pieprzu, odrobinę soli i gotować. (gdy się zagotuje zebrać szumowiny) Po upływie pół godziny dodać obrane i pokrojone warzywa. (por i cebulę opalić nad płomieniem), przykryć i gotować do miękkości mięsa. Gotowy rosół doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup

KROK 2: Makaron ryżowy zamoczyć we wrzącej wodzie na 3 minuty, odcedzić, włożyć na talerze.

KROK 3: Zalać rosołem, włożyć porcję mięsa, posypać natką pietruszki, podawać.