




Rosół z gęsiny z żytnimi nitkami

 Fabijańscy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 145 min

 4 porcje

Składniki:

Mięso z gęsi - tuszka - 1,5 kg
Marchew - 3 szt.
Pietruszka - 1 szt.
Por - 1 szt.
Seler - 0,5 szt.
Cebula - mała - 1 szt.
Pietruszka - nać - trochę

Seler liście - trochę
Sól - do smaku
Pieprz - do smaku
Liście laurowe - kilka
Ziele angielskie - kilka
Makaron żytni pełnoziarnisty nitka -
1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę opalić - ja nabijam na widelec i kładę na palniku :) Mięso wraz z warzywami zalać wodą, zagotować, zmniejszyć ogień do minimum, niech wolniutko bulgocze - czas około 1,5h. Po tym czasie dodać listki laurowe, ziele angielskie oraz świeże zioła. Pomalutku gotować jeszcze z godzinkę. Rosół jest wymagający, potrzebuje powolnego gotowania i czasu :) Dobrym pomysłem jest przygotowanie go dzień wcześniej, wtedy nabiera najgłębszego smaku. Doprawić do smaku według uznania. Pod koniec ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu. Podawać posypany świeżą pietruszką