



Rosół z makaronem

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

120 min

5 porcji

Składniki:

pałki kurczaka - 3 szt.

szyja indycza - 1/2 szt.

wołowina - 250 g

por z zielonym - - kawałek

marchewka - 1 szt.

cebula - 1 szt.

pietruszka korzeń - 1 szt.

ser korzeń - - kawałek

sól i pieprz mielony - - do smaku

opcjonalnie: -

przyprawa typu warzywno / bulion
w kostce - do smaku

posiekany koperek lub natka
pietruszki -

Dodatkowe info:

Każdy z nas lubi rosół taki z kilku rodzaju mięs i każda z nas inaczej rosół gotuje, ale jakby nie gotować zawsze smakuje dobrze i smacznie. Podaję przepis na prosty, smaczny rosół z makaronem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie opłukać, zalać wodą i wstawić do gotowania, (wody tyle, aby mięso było zakryte). Doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć płomień gazu, tak by rosół tylko sobie pyrkał czyli wolno się gotował. Marchewkę, pietruszkę oraz seler obrać, opłukać dodać do rosółu. Posolić trochę do smaku i dalej gotować na małym ogniu. Cebulę obrać opalić palnikiem lub nad ogniem i dodać do rosółu. Całość gotować około 2-2,5 godziny, po czym mięso wyjąć, rosół przecedzić, doprawić do smaku pieprzem, solą oraz przyprawą Kucharek do smaku. Marchewkę rozgnieść widelcem w miseczce. Podawać z ugotowanym makaronem, z dodatkiem marchewki i kawałków mięsa. Oprószyć posiekanym koperkiem lub posikaną natką pietruszki.