Wegański rosół

H A B I B I

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

10 porcji

Składniki:

- Marchewka - 4-5 szt.
- Pietruszka z nacią - 2 szt.
- Seler naciowy - łodygi - 2 szt.
- Pomidory malinowe - 2 szt.
- Szparagi zielone - kilka
- Lubczyk - kilka listków
- Ząbki czosnku - 3 - 4 szt.
- Kapusta włoska - kawałek
- Pieczarki - kilka
- Koperek - pęk
- Sól selerowa, pieprz, włoszczyzna suszona lub bulion w proszku - do smaku
- Ziele angielskie - kilka
- Listki laurowe - kilka
- Cebula - 2 szt.
- Por - do smaku
- Kozieradka - do smaku

Dodatkowe info:

Tak przygotowany rosół można podać tradycyjnie - z makaronem lub ryżem, albo wykorzystać jako bazę do innych zup, sosów i potraw.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obrać, umyć, dowolnie pokroić i umieścić w dużym garnku razem z przyprawami i zielenią. Cebule opalić, pieczarki obrać ze skórki, a pomidory przeciąć w poprzek i usunąć nasiona - dodać do garnka. Wszystko zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, odstawić garnek na najmniejszy palnik i gotować 2,5-3 godziny.