Wegański rosół

foodmania

Polecane na: **lunchbox, zupa**

Warto wiedzieć:

140 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- makaron ryżowy - 400 g
- marchew - 4 szt.
- korzeń pietruszki - 4 szt.
- seler - 1 szt.
- por - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- natka pietruszki - trochę trochę
- lubczyk - trochę trochę
- liść laurowy - trochę trochę
- ziele angielskie - trochę trochę
- owoce jałowca - trochę trochę
- sól - trochę trochę
- pieprz - trochę trochę

Dodatkowe info:

Gorący, wegański rosół idealnie sprawdzi się w chłodne jesienne dni!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obierz i pokrój na większe części, dodaj liść laurowy, ziele angielskie oraz jałowiec – zalej wodą i gotuj 2 godziny na małym ogniu.

KROK 2: Pod koniec gotowania dodaj przyprawy.

KROK 3: Gotowy rosół podawaj z makaronem ryżowym.