



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Rosół jarski

Podaje się z makaronem, lanym ciastem lub z kluskami francuskimi.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 1 dag
- cebula, 1 szt.
- suszony grzyb, 3 szt.
- włoszczyzna, 50 dag

Sposób przygotowania:

Połowę umytej i oczyszczonej włoszczyzny i cebulę pokrajać na części, położyć na patelni, zrumienić. Z reszty włoszczyzny i z grzybów nastawić wywar, dodać zrumienione warzywa, ugotować. Gdy wszystko będzie miękkie, odcedzić wywar, doprawić do smaku i dodać surowe masło oraz posiekaną zieleninę. Podawać z makaronem.

