



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Rosół wołowy

Rosolek dobry na wszystko

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

idealne dla dzieci

Składniki:

- makaron , 40 g
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 20 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g
- mięso wołowe z kością, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso umyć, zalać zimną wodą, posolić i gotować na wolnym ogniu. Przez ten czas oczyścić włoszczyznę i marchew, dodać domięsa wraz z przyprawami. Ugotować ryż na sypko lub makaron. Wyjąć mięso i warzywa. Rosół doprawić do smaku posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać z makaronem ryżem lub lanym ciastem. Uwaga: Lane ciasto gotujemy na rosole.

