

Domowy rosół z makaronem

Autor: **turek**Przepisów: **47** Ocena: **228**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Wywar drobiowy lub inny (u mnie):
- 1 kg porcji rosółowej
- 40 g selera
- 1 pietruszka
- 2 marchewki
- 1 cebula
- Do smaku: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny ziarnisty, pieprz mielony, sól, liść lubczyku (świeży)
- 200 g makaronu
- natka pietruszki (gałązki do aromatyzowania wywaru)
- 80 g kalafiora

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać i zalać zimną wodą do przykrycia całości. Gotować na małym ogniu z mięsem, zielem angielskim, liściem laurowym i gałązkami pietruszki.
- 2 Cebulę umyć, przekroić na pół i zrumienić do czarnego koloru. Dodać do wywaru i gotować około 1,5 h. Na koniec gotowania dodać lubczyk (aby nie zdominował smaku rosółu).
- 3 Wywar przecedzić. Kalafiora podzielić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Dodać do rosółu. Doprawić do smaku solą i pieprzem czarnym mielonym.
- 4 Makaron ugotować al' dente, odcedzić i przelać zimną wodą, aby się nie skleił. Marchewkę pokroić w drobną kostkę. Pietruszkę drobno pokroić.

Rosół podawać z makaronem, marchewką i pietruszką na wierzchu.

Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: