

Rosół

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



Tradycyjny, pysznięutki rosółek.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- garnek wody - 0,5
- marchew -
- seler -
- por -
- mięso z kością -
- natka pietruszki -
- kostka rosółowa - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wodę zagotować. Wrzucić mięso i wybierać szumy łyżką cedzakową. Następnie wrzucić pokrojoną marchewkę, por i resztę warzyw. Gotować około 10 minut. Potem wrzucić kostkę rosółową i gotować około 5 minut. Przyprawić do smaku. Zagotować.