

Reszkowy rosół na pieczonej kaczce



Autor: **Ewa Gotuje**
Przepisów: **112** Ocena: **492**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- korpus z pieczonej kaczki
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 mały seler
- 1 por
- 1 kapusty
- 3 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 4-5 ziarenek ziela angielskiego
- 2 goździki
- sól
- do podania: makaron i natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Upieczone resztki z kaczki przełożyć do garnka z wodą. Dodać warzywa i przyprawy. Przykryć i na małym ogniu gotować przez 2 godziny.
- 2 Podawać z makaronem, ugotowaną marchewką i posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: