

Rosół drobiowo wołowy



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2329** Ocena: **51789**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 udka z kurczaka
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 2 podudzia z kurczaka
- 150 g żołądków drobiowych
- 200 wołowiny (np szponedr)
- 1 kapelusz podgrzybka
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 1 por (biała część)
- kawałek kapusty włoskiej
- gałązka estragonu
- gałązka natki pietruszki
- 2 liście laurowe
- 1 ziarno ziela angielskiego
- gałązka lubczyku
- 1 ząbek czosnku
- ulubiony makaron
- sól, pieprz
- Dodatkowo:
- posiekana natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy, przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą (mięso ma być przykryte), dodajemy sól (1 łyżka) i zagotowujemy.

Do wywaru mięsnego dodajemy obraną marchew, seler, podpalaną cebulę, podpalaną pietruszkę, kapelusz z podgrzybka, kapustę włoską, por, ząbek czosnku, zioła i gotujemy na wolnym ogniu przez 2-3 godziny. Wywar precedzamy przez gazę. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Podajemy z ulubionym makaronem, marchewką i posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: