

# ANIA STARMACH

## Rosół z makaronem

### Co kupić?

**700g** mięsa wołowego z kością (polecam pręgę wołową)

**300g** makaronu jajecznego

**3l** wody

**2** skrzydełka z kurczaka

**2** udka z kurczaka

**2** plasterki suszonych grzybów

**2** marchewki

**2** korzenie pietruszki

**2** liście kapusty włoskiej

**2** liście laurowe

**2** ziarna ziela angielskiego

**1** cebula

**1** gałązka lubczyku

**0.5** selera

kawałek pora

natka pietruszki

sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Mięso umyj i przełóż do garnka, zalej zimną wodą, zagotuj, następnie pozbądź się wody, mięso ponownie przepłucz, zalej świeżą wodą.
2. Marchewkę, selera i korzeń pietruszki obierz, dodaj do garnka, dodaj też przepłukane liście kapusty, suszone grzyby oraz przyprawy.
3. Garnek przykryj, pozostawiając małą szparę, gotuj na małym ogniu przez 3-4 godziny.

# ANIA STARMACH

4. Od czasu do czasu (co pół godziny odkąd zupa zacznie się gotować) za pomocą łyżki usuwaj szumowiny (szara piana unosząca się na powierzchni). Tuż przed podaniem ugotuj makaron według instrukcji na opakowaniu.
5. Rosół podawaj z kawałkami mięsa, pokrojoną marchewką, natką pietruszki i makaronem.