



Składniki:

porcja rosółowa lub inne elementy kurczaka – powiedzmy, że w sumie powinno być ok. 400g mięsa drobiowego – skrzydełka, pałki, udka...

ok. 100 g mięsa wołowego – np. przęga

2-3 marchewki

1 duża pietruszka

15 cm pora

pół niedużego selera – kawałek ok. 150g

liście maggi/lubczyku i natka pietruszki (ta zieleninę mam zawsze w zamrażarce)

2 kulki ziela angielskiego

ok.2 łyżeczek soli, pieprz

Do miski wkładamy wszystkie oczyszczone składniki i wlewamy wodę do poziomu oznaczonego jako poziom maksymalny. Dodajemy przyprawy – poza natką pietruszki. Nastawiamy program SOUP na 90 minut. Po ok. 20 minutach otwieramy i zbieramy ewentualne „szumowiny” – jeżeli zapomnimy też się nic nie stanie. W międzyczasie gotujemy i odcedzamy makaron. Po sygnale dźwiękowym wyłączamy urządzenie i doprawiamy zupę do smaku. Można oczywiście doprawić np. vegetą, choć ja raczej tego nie robię. Jeżeli rosół ma dużo warzyw i mięsa to smakuje rewelacyjnie bez „dopalaczy”.

Gotową zupę wlewamy do talerzy z makaronem, pokrojoną marchewką i natką pietruszki.

Taki wywar świetnie można wykorzystać jako bazę, do zrobienia wszelkiego rodzaju zup kremów czy do sosów – można go też mrozić i wykorzystać za jakiś czas, więc rosółu warto zawsze ugotować więcej.

Ta strona używa cookie i innych technologii.
Korzystając z niej wyrażasz zgodę na ich używanie,
zgodnie z aktualnymi ustawieniami przeglądarki.

POWIĄZANE WPISY: