



przepisy.pl

# Odświętny rosół po staropolsku

 0 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ziele angielskie
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- wołowina - 400 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- kura - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie umyj i pokrój w mniejsze kawałki.
2. Włoszczyznę obierz, potnij w kostkę i dodaj do mięsa.
3. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie i pieprz.
4. Zagotuj i trzymaj na małym ogniu przez jakieś 3 godziny, co jakiś czas mieszając wywar i ściągając z niego szumowiny.
5. W połowie gotowania zeszklij posiekaną cebulkę na oleju i wymieszaj z zupą.
6. Przed podaniem przecedź rosół.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)