



Rosół wołowy

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 2 litry
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- wołowina (szponder, pręga) - 60 dekagramów
- wędzona szynka - 5 dekagramów
- pomidory - 15 dekagramów
- marchew - 10 dekagramów
- pietruszka - 10 dekagramów
- seler - 10 dekagramów
- chrzan - 5 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i ugotuj w osolonej wodzie pod przykryciem.
2. Obierz i pokrój w paski warzywa, szynkę również pokrój w paski. Obierz i pokrój pomidory.
3. Gdy mięso będzie prawie miękkie dodaj pokrojone warzywa. Gotuj do momentu, gdy warzywa i mięso będą miękkie.
4. Wymij mięso, a do rosółu dodaj pozbawione skórki, pokrojone pomidory, kostkę rosółową Knorr oraz szynkę pokrojoną w paski.
5. Dodaj chrzan, dopraw do smaku przyprawą w mini kostkach Knorr. Rosół wołowy podawaj z makaronem, a mięso wykorzystaj do drugiego dania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl