



## Rosół z makaronem

★★★★★(8)

15 minut

1 osoba

łatwy

### Wartości odżywcze

**214 kcal** / 1 porcję (371 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>57.76 kcal</b> 2.89%	Białko <b>4.98 g</b> 9.96%	Węglowod. <b>5.44 g</b> 2.01%	Tłuszcze <b>1.61 g</b> 2.3%	Błonnik <b>0.47 g</b> 1.88%	<b>GDA</b> <b>2.89 %</b>
--	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Wywar warzywno-drobiowy - 300g (1 ½ szklanki)
- Makaron bezjajeczny z semoliny nitki - 20g
- Marchew - 45g
- Natka pietruszki siekana - 6g (łyżeczka)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu.**KROK 2:** W wywarze ugotuj marchew.**KROK 3:** Makaron przełóż do talerza lub miseczki, dodaj ugotowaną i pokrojoną w plasterki marchew, całość zalej rosółem. Udekoruj posiekaną natką pietruszki.

Smacznego!

