



Rosół z makaronem

★★★★★(8)

🕒 15 minut

🍴 1 osoba

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

214 kcal / 1 porcję (371 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 57.76 kcal 2.89%	🍗 Białko 4.98 g 9.96%	🍞 Węglowod. 5.44 g 2.01%	🍖 Tłuszcze 1.61 g 2.3%	🌾 Błonnik 0.47 g 1.88%	GDA 2.89%
---------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------	------------------------------	----------------------------

👨‍🍳 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!

