



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!

