Rosół domowy - składniki:

* 750 g [wołowiny](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-wo%C5%82owina) z kością (szponder albo łopatka lub mostek)
* 250 g [cielęciny](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-ciel%C4%99cina) z kością
* 400 g [kurczaka](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-kurczak) (udka; skrzydełka; szyja)
* 3 średniej wielkości marchewki
* pół średniej wielkości korzenia [selera](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-seler)
* duża [pietruszka](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-pietruszka)
* mały [por](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-por)
* [cebula](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-cebula)
* 1/4 główki małej [kapusty włoskiej](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-kapusta%2Bw%C5%82oska)
* 1 duży [liść laurowy](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-li%C5%9B%C4%87%2Blaurowy)
* 3-4 ziarenka [pieprzu](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-pieprz)
* 2 ziarenka [ziela angielskiego](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-ziele%2Bangielskie)
* 2 ziarenka jałowca
* [koperek](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-koperek) lub [natka pietruszki](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-natka%2Bpietruszki)
* sól
* pieprz

Rosół domowy - sposób przygotowania: Dokładnie umyj mięso pod bieżącą wodą. Włóż do 5-litrowego garnka, zalej ok. 3,5 l wody, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, jałowiec i sól. Postaw na małym ogniu pod przykryciem i bardzo powoli doprowadź do wrzenia. Po kilkunastu minutach na powierzchni zaczyna zbierać się tzw. szumowina. Usuwaj ją łyżką cedzakową. Przykryj garnek pokrywką, pozostawiając ją lekko uchyloną. Gotuj na bardzo małym ogniu przez 30 min. Pamiętaj - rosół nie znosi pośpiechu! Marchewkę, seler i pietruszkę obierz i opłucz. Z pora i kapusty usuń zewnętrzne warstwy i dokładnie wymyj. Warzywa możesz pokroić na duże kawałki bądź wrzucić w całości. Nie zwiększaj ognia, gotuj dalej pod przykrywką. Cebulę natnij i opiecz nad płomieniem kuchenki lub pokrój na grube plastry i każdy z obu stron przypiecz na blasze lub suchej patelni (dzięki temu rosół będzie miał intensywniejszą karmelową barwę). Cebulę dodaj ok. pół godziny po warzywach. Gotuj rosół tak długo, aż mięso będzie miękkie i będzie odchodzić od kości. Posól i popieprz. Odcedź przez gazę na durszlaku lub sicie. Podawaj gorący z marchewką z rosołu, posiekaną natką pietruszki i makaronem. Nie wyrzucaj mięsa i warzyw! Z mięsa możesz zrobić pyszne pierogi, a z warzyw np. sałatkę.