

Krupnik na rosole.

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4659**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- elementy kurczaka na rosół
- warzywa na rosół (pietruszka, seler, marchewka, por, cebula, ząbek czosnku)
- przyprawy: pieprz ziarnisty, sól, lubczyk (pół łyżeczki), listek laurowy, 3 ziarna ziela angielskiego)
- kasza jaglana - 4 - 5 łyżek
- natka pietruszki do przybrania

Sposób przygotowania:

- 1 Jak pisałem wyżej, te elementy wystarczyły na ugotowanie esencjonalnego rosółu. Ugotuj rosół: mięso umyj, zalej zimną wodą i gotuj, do pojawienia się piany. Ja jej nie zdejmuję, bo to samo białko. Dodaj obrane i pokrojone w duże kawałki warzywa. Gotuj ok. godziny i dodaj przyprawy. Gotuj jeszcze (cały czas na malutkim ogniu, tak, aby rosół tylko lekko "bąbelkował". Po tym czasie precedź wywar, dodaj kaszę i gotuj jeszcze ok. 20 minut, aż kasza będzie "al dente". Do wywaru można dodać pokrojone w kostkę ugotowane warzywa (marchewkę i pietruszkę). Podawaj posypane pietruszką lub cebulką.

Twoje notatki do przepisu: