

Rosół domowy



Autor: **Kurka domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4860**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka, 4 szt.
- skrzydło z indyka, połówka
- Mostek cielęcy, 20-30 deko
- szponder wołowy, 2--30 deko
- marchewka, 3 szt.
- pietruszka, 3 szt.
- mały seler, 1 szt.
- mały por, 1 szt.
- Natka pietruszki, pół pęczka
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 2-3 ząbki
- lubczyk, kilka gałązek
- pieprz ziarnisty, garść
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Z natki obrywamy listki i siekamy drobno, łodygi związujemy bawełniana nitka z najbliższą częścią pora (nacinamy go wzdłuż, ale nie do samego końca). Warzywa razem z porowo-pietruszkowym bukietem wrzucamy do garnka, doprowadzamy do wrzenia i zmniejszamy ogień.
- 2 Cebulę obieramy i przekrawamy na pół, opalamy na palniku gazowym, czosnek obieramy. Z naszego rosółku regularnie ściągamy "szumy" i dodajemy cebulę i czosnek. Gotujemy na małym ogniu, tak żeby lekko "bulkało" przez co najmniej dwie godziny (do chwili aż mięso zacznie się rozpadać)
- 3 Gałązki lubczyku dodajemy do rosółu na 10 minut przed końcem gotowania. Następnie precedzamy rosółek przez sitko i doprawiamy do smaku. Ugotowaną marchewkę kroimy w kosteczkę i dorzucamy do rosółu razem z posiekanymi listkami natki.
- 4 Podajemy z makaronem.

Twoje notatki do przepisu: