

AROMATYCZNY ROSÓŁ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z WARZYWAMI ORAZ KLUSECZKAMI Z KASZY MANNY

2 godz

Lista składników:

1 kurczak Zagrodowy z Podlasia
1 obrana cebula
1 pęczek posiekanej natki pietruszki
1 por
1 szklanka kaszy manny
¼ bulwy selera
150g kwaśnej śmietany 18 proc.
2 jajka
2 obrane marchewki
50g masła
liść laurowy
pieprz do smaku
sól



Kurczaka pokroić na 4 części (2 uda i 2 piersi) i dokładnie umyć. Umyte warzywa (cebulę wcześniej można zrumienić na ogniu bądź rozgrzanej patelni) razem z kurczakiem przełożyć do 5litrowego garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Gdy tylko się zagotuje, zmniejszyć ogień, usunąć delikatnie szumowiny, dodać natkę pietruszki lub lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz i gotować na wolnym ogniu przez około 1 – 1,5 godziny (pamiętając, aby cały czas zbierać wypływające szumowiny). Przygotować kluseczki: miękkie masło dokładnie utrzeć z jajkami. W trakcie ucierania wsypać kaszę, dodać śmietanę oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko delikatnie wymieszać, doprawiając w trakcie solą. Odstawić na kilka minut, tak, aby kasza wchłonęła trochę płynu. Kluseczki gotować we wrzącej i osolonej wodzie, aż wypłyną na wierz. Z rosółu wyjąć kurczaka i warzywa, pokroić je w kostkę lub plastry i odstawić w ciepłe miejsce. Rosół przecedzić przez pieluchę tetrową, ponownie zagotować, doprawić do smaku solą i wlać do głębokich talerzy z ułożonymi wcześniej kluseczkami, warzywami oraz gotowanym kurczakiem.