ROSÓŁ DOMOWY Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO ROSOŁOWEGO

2 godz

Lista składników:

2-3 pietruszki
3-5 łodyżek lubczyku
3-5 marchewek
cebula
Kurczak Zagrodowy Rosołowy
liść laurowynatka pietruszki
por
przyprawa dołączona do kurczaka
seler
ziele angielskie

Kurczaka Zagrodowego Rosołowego pokroić na części, opłukać. Warzywa obrać i również opłukać. Do większego garnka włożyć pociętego kurczaka, zalać zimną wodą, lekko osolić, zagotować. Zdjąć szumowiny, dodać marchew, pietruszkę, por, seler, 2-3 gałązki lubczyku, ok. 3-5 liści laurowych, 5-7 ziaren ziela angielskiego, 7-10 ziaren pieprzu naturalnego.

Gotować na bardzo małym ogniu pod przykryciem, ok. 30 min. Po tym czasie gdy kurczak będzie miękki wyjąć go, nad palnikiem zrumienić cebulę i wrzucić ją do rosołu. Wyjąć rozgotowane łodyżki lubczyku, dodać gratisową przyprawę dołączoną do Kurczaka Zagrodowego Rosołowego oraz sól i pieprz do smaku.

Po wyłączeniu rosołu dorzucić nowe 1-2 łodyżki lubczyku. Podajemy z makaronem lub groszkiem ptysiowym, całość posypujemy posiekana natką pietruszki. Mięso możemy podać oddzielnie np. z ryżem oraz zielona sałatką.