

ROSÓŁ DOMOWY Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO ROSOŁOWEGO

2 godz

Lista składników:

2-3 pietruszki

3-5 łyżek lubczyku

3-5 marchewek

cebula

Kurczak Zagrodowy Rosołowy

liść laurowy natka 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 rosółu. Wyjąć rozgotowane łyżki lubczyku, dodać gratisową przyprawę dołączoną do Kurczaka Zagrodowego Rosołowego oraz sól i pieprz do smaku.

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