

# ROSÓŁ POLSKI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z PIELMIENIAMI

6 godz.

## Lista składników:

1 cały kurczak Zagrodowy  
1 kg szpondra wołowego  
1 włoszczyzna  
3 cebule białe  
5 liści kapusty zwykłej  
3 limonki  
3 laski cynamonowe  
Śliwki suszone  
Rozmaryn/lubczyk  
Klasyczne ciasto pierogowe



Kurczaka wraz ze szpondrem i włoszczyzną pieczemy w piekarniku (180 stopni) około 1 godzinę, po czym wkładamy do garnka z wrzącą wodą. Gotujemy na bardzo wolnym ogniu około 3 godzin. Następnie wyjmujemy mięso i dokładnie studzimy. Do gotującego się wywaru dodajemy liście kapusty, śliwki oraz zioła i sok z limonki. Przystępujemy do przygotowania farszu na pielmieni. W tym celu obieramy z kości wystudzone mięso i przepuszczamy je przez maszynkę lub siekamy bardzo drobno. Farsz na pielmieni doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy odrobinę wywaru i wkładamy do zamrażarki na około 1 godzinę. Formujemy pielmienie, wypełniając je farszem.