Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Rosół z kury

Podawać z ryżem, kaszą krakowską, makaronem, kluskami francuskimi.

Składniki:

- kura, 1.5 kg
- włoszczyzna, 30 dag
- ziele angielskie ziarnka, 4 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kurę sprawić, opalić, dokładnie umyć, włożyć do gorącej wody, zagotować na silnym ogniu, zszumować (szumowin nie wyrzucać, gdyż zawierają wysokogatunkowe białko; należy je zużytkować do drugiego dania, sosu itp.), następnie zmniejszyć płomień i gotować l godz. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, włożyć do rosołu razem z przekrajaną na pół i zrumienioną na blasze cebulą. Dodać korzenie i dalej gotować ok. l godz. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je z wywaru.