Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Bulion drobiowy

Najlepiej na buliony nadaje się dobry kurczak, na przykład zagrodowy. Taka swojska kurka z podwórka :). Aby bulion był esencjonalny, ale też nie za tł

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- pietruszka, 2 szt.
- marchew, 2 szt.
- udka drobiowe, 2 szt.
- lubczyk, 0 szczypta
- por, 1 szt.
- seler, 1 szt.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- cebula, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Udka myję, obieram ze skóry, zalewam około 3 litrami zimnej wody i zagotowuję. Po zagotowaniu zmniejszam temperaturę, żeby bulion tylko pyrkotał. Ściągam szumy małym sitkiem. Obieram warzywa, duże kroję na mniejsze części, dodaję do bulionu. Pora oczyszczam i w kawałku dodaję do bulionu. Cebulę opalam nad ogniem (ja zrobiłam to „po sąsiedzku”, ale można też pokroić cebulę w grube krążki i podpiec na patelni bez tłuszczu). Dodaję do bulionu przyprawy i zioła. Gotuję bulion „na wolnym ogniu” pod przykryciem około 1,5-2 godziny, pod koniec gotowania doprawiam solą. Wygotowującą się w trakcie gotowania wodę uzupełniam dolewając wrzątkiem. Po odcedzeniu można przechowywać bulion w lodówce 2-3 dni (z mojego przepisu wychodzi ok. 3 litrów bulionu, w sam raz na 3 dni). Wystudzony bulion (po wyjęciu warzyw i mięsa!) można także przelać do mniejszych pojemników i zamrozić.