Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kura w rosole

Kurczęta lub indyk

Składniki:

- kura, 1 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Z kury odjąć zbyteczny tłuszcz obrastający jamę brzuszną. Sprawioną i skruszałą kurę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie, wyjąć i odcisnąć z wody. Zagotować wodę, posolić ją, włożyć kurę i powoli ugotować. Oczyścić włoszczyznę. Gdy kura się dogotowuje, włożyć włoszczyznę do rosołu, dodać sól i zmiażdżone przyprawy, zrumienioną na płycie cebulę powoli dogotować pod przykryciem. Kurę podzielić, jak podano wyżej, wydawać na talerz razem z rosołem. Do każdej porcji włożyć ryż sypki lub makaron gotowany osobno, posypać zieleniną siekaną. Można też rosół podać osobno z kluseczkami francuskimi, półfrancuskimi, makaronem domowym, ryżem sypkim. Kurę gotowaną podaje się z ziemniakami kraszonymi masłem i z gotowanymi warzywami z masłem (z kalafiorem, fasolką szparagową) lub borówkami smażonymi, wymieszanymi z tartym chrzanem. Z ugotowanego drobiu zdjąć skórę, oddzielić od kości, mięso pokrajać drobno lub zemleć. Rosół dokładnie odtłuścić (zbierając tłuszcz z jego powierzchni).