



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Kura w rosole czyli zwykły rosół

Ciepły rosół powinien być sprzedawany na receptę.

idealne dla dzieci

Składniki:

- liście laurowe, 5 g
- ziele angielskie ziarnka, 5 g
- por, 1 g
- seler, 1 g
- pietruszka, 2 szt.
- marchew, 2 szt.
- sól spożywcza, 15 g
- kura, 2500 g
- cebula, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kurę pokroić na drobniejsze części. Obmyć w zimnej wodzie, usunąć błony, zalać zimną wodą razem z szyjką i podrobami, dodać sól, warzywa i przyprawy i przypaloną na ogniu cebulę; gotować tak długo, aż mięso oddziela się od kości - im dłużej tym lepiej na wolnym ogniu. Po ugotowaniu podzielić tuskę na części i układać na talerzach, zalać rosółem i podawać razem z makaronem lub kluseczkami z ryżu.

