



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Rosół z ogniska

Pyszny, aromatyczny rosół gotowany w kociołku na
ognisku. Pycha!

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ bezglutenowe

Składniki:

- kura, 1 szt.
- marchew, 4 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- seler korzeniowy, 1 szt.
- por, 1 szt.
- seler naciowy , 2 szt.
- cebula, 2 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- liść bobkowy, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Zwęgłamy cebulę w ognisku. Obieramy i oczyszczamy warzywa. Do zimnej wody dodajemy całego kurczaka, wszystkie warzywa, opalone cebule i przyprawy. Zamykamy i gotujemy m.in. 2,5 h. Na koniec dodajmy szczyptę kurkumy dla bardziej intensywnego koloru i natkę pietruszki dla aromatu. Podajemy z makaronem.

