

Doradca Smaku VI: Wytrawna jaglanka z kurczakiem, odc. 35



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na bulion

woda	2 l
udka z kurczaka	2 szt
pęczek włoścyczny	
Natka pietruszki suszona Prymat	
koper świeży	
cebula opalona na ogniu	1 szt
rosół z kury Kucharek	

Składniki

kasza jaglana	250 g
cebula	1
olej do smażenia	
seler korzeń	1 szt
papryka czerwona	1 szt
pomidory krojone z puszki	1
masło	1 łyżka
cebula perłowa Smak	
Koperek suszony Prymat	
Liść lubczyku suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z wyżej wymienionych składników przygotowujemy mocny, esencjonalny rosół – mięso oraz włoszczyznę wkładamy do garnka z wodą, dodajemy 1 kostkę rosółu z kury. Gotujemy ok. 40-50 minut (aż warzywa i mięso będą miękkie) .
- KROK 2 Kiedy rosół się gotuje, zaczynamy kroić warzywa. Cebulę, paprykę oraz seler kroimy w małą kostkę. Tak pokrojone warzywa wrzucamy na rozgrzany na patelni olej i przesmażamy.
- KROK 3 Na patelnię dodajemy surową kaszę jaglaną. Dolewamy około 6 chochli rosółu (jeśli kasza nie jest wystarczająco miękka, a rosół odparował można dolać dodatkowe kilka chochli). Kaszę doprawiamy lubczykiem. Mieszamy i chwilę dusimy. Ugotowane udka z kurczaka wyciągamy z garnka, żeby przestygły. Na patelni dodajemy pomidory z puszki i czekamy aż woda odparuje. Następnie dodajemy cebulkę perłową odcedzoną uprzednio z zalewy. Udka obieramy ze skórki i kroimy w większe kawałki, dokładamy na patelnię. Doprawiamy koprem suszonym oraz 1 łyżką masła do smaku.