

## Doradca Smaku XI: Zupa Rosolnik, odc. 6



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>zębki czosnku</b>	2
<b>biała cebula</b>	1
<b>marchewka ugotowana</b>	2 sztuki
<b>seler korzeniowy gotowany</b>	1 sztuka
<b>por</b>	1 sztuka
<b>ziemniaki ugotowane</b>	2 sztuki
<b>udka z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>rosół wołowy</b>	1 litr
<b>kasza jęczmienna</b>	1 szklanka
<b>ogórki kwaszone Smak</b>	6 sztuk
<b>wywar z ogórków</b>	1/2 szklanka
<b>szczaw</b>	1 garść
<b>Do smaku</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>liść laurowy</b>	
<b>sól morska Prymat</b>	
<b>natka pietruszki</b>	3-4 gałązki
<b>ugotowanych w rosole podrobów drobiowych (serca i żołądki)</b>	100 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewę z ogórków przelewamy do miseczki. Ogórki kroimy w kostkę i wrzucamy do zalewy. Czosnek miażdżymy i szatkujemy. Kolejno kroimy w kostkę cebulę i ugotowane wcześniej w rosole: marchewkę, seler, por oraz ugotowane ziemniaki. Oddzielamy ugotowane w rosole mięso z KURY od kości i kroimy w drobne kawałki. Na oleju rzepakowym smażyjemy: czosnek, cebulę, marchewkę, seler, por, ziemniaki i kawałki kurczaka, a także podroby (również gotowane wcześniej w rosole). Dokładnie mieszamy, doprawiamy zielem angielskim. Zalewamy rosółem wołowym. Gotujemy i wrzucamy liście laurowe. Wsypujemy kaszę i gotujemy przez 10-15 minut. Gdy kasza będzie miękka, wrzucamy ogórki razem z zalewą. Gotujemy jeszcze 5 minut. Tuż przed końcem wrzucamy posiekany szczaw i wyłączamy gaz.

**Podanie:**

Zupę podajemy z posiekaną natką pietruszki.