

rosół z makaronem



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
cebula	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
seler	1/4 sztuki
por	1 sztuka
koperek	2 gałązki
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytego i oczyszczonego z tłuszczu kurczaka zalewamy w garnku zimną wodą tak, żeby cały był zanurzony. Dodajemy obrane jarzyny. Na cebuli można zostawić jedną warstwę łupinki, żeby rosół miał piękny żółty kolor. Dodajemy przyprawy. Doprowadzamy rosół do wrzenia, po czym zmniejszamy płomień. Na powierzchni wywaru może się pojawić biała piana. To tzw. 'szumowina', czyli wytrącone i ścięte białko z mięsa. Szumowinę zbieramy cedzakiem z powierzchni wywaru i gotujemy na wolnym ogniu około 1 godz. Rosół nie powinien się gotować intensywnie, bo będzie mętny i niesmaczny. Ugotowany rosół jest podstawą do przygotowania wielu innych zup, sosów