

rosół domowy z kury



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kura	1 szt.
włoszczyzna	1 op.
cebula	1 szt.
kostka wołowa	1 szt.
kostka drobiowa	1 szt.
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Od kury odkroić piersi, wykorzystać do innego dania. Rozdzielić kurę na części, zalać wodą, oczyścić włoszczyznę (marchew, seler, pietruszkę, por) cebulę obrać z łupin, dodać do mięsa, dodać łyżeczkę soli i 1 łyżeczkę cukru (babcia mi radziła, gdyż kura wcześniej zmięknie). Gotować 10 minut aż zacznie wrzeć, ściągnąć szumowiny z wierzchu rosółu. Dodać kostki rosółowe, gotować 50 minut, pod koniec gotowania dodać pieprz.