

## Rosół z kury czyli żydowska penicylina



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                                                                       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>kury i to nie byle jakiej, ale porządnego, wiejskiego ptaka</b>                                    | 1/2        |
| <b>marchewki</b>                                                                                      | 3-4        |
| <b>korzeń pietruszki</b>                                                                              | 1          |
| <b>kawałek selera korzeniowego</b>                                                                    | 1          |
| <b>cebule</b>                                                                                         | 2          |
| <b>łyżka cukru</b>                                                                                    | 1          |
| <b>ząbki czosnku</b>                                                                                  | 2          |
| <b>łyżka drobno posiekanej natki pietruszki</b>                                                       | 1          |
| <b>łyżek drobno pokruszonej macy (kawałki macy włożyć do torebki foliowej i utłuc wałkiem na pył)</b> | kilka      |
| <b>sól i pieprz mielony</b>                                                                           | do smaku:  |
| <b>lubczyk świeży</b>                                                                                 | 2-3 łydgyi |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>                                                                    | 2-3 szt.   |
| <b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>                                                                 | 1 łyżka    |
| <b>Ziele angielskie całe Prymat</b>                                                                   | 2-3 szt.   |
| <b>Goździki całe Prymat</b>                                                                           | 3 szt.     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurę dokładnie oczyścić, ew. opalić resztki piór nad ogniem. Dokładnie ją wymyć, włożyć do garnka, wlać zimną wodę - tyle aby przykryć mięso. Gotować na małym ogniu ok. 1 godziny - woda ma tylko lekko pyrkotać po zagotowaniu a my starannie zbieramy szumowiny. Po tym czasie dokładamy oczyszczone warzywa korzeniowe, jedną cebulę surową z wbitymi w nią goździkami, lubczyk i przyprawy oprócz soli i cukru. Ew. dolewamy wody tak aby składniki były tylko lekko przykryte. Gotujemy dalej ok. 1,5-2 godzin - cały czas na malutkim ogniu. W między czasie drugą cebulę przypiekamy na żeliwnej płytce i dokładamy do rosółu. Pod koniec gotowania robimy karmel z cukru - rozpuszczamy go na suchej patelni a gdy zbrązowieje wlewamy ostrożnie do rosółu. Solimy dopiero po ugotowaniu. Ugotowany rosół odstawiamy na 1-2 godziny i dopiero wtedy przecedzamy. Marchewkę kroimy w kostkę, dodajemy do rosółu. Kulki mięsne: pierś ugotowanej kury mielimy, dodajemy jajko, natkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, 2 łyżki tłuszczu zebranego z powierzchni rosółu i tyle proszku macowego aby z masy dało się uformować dość zwarte kulki. Masę oczywiście doprawić solą i pieprzem. Uformowane, wielkości niedużych orzechów włoskich, kulki ugotować w rosole. Do rosółu można też zagnieść makaron, ale z kulkami jest bardzo pożywny.