

Rosół drobiowy



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1,5 kg
woda	2 l
marchew	2 szt.
cebula	1 szt.
seler	1/3 szt.
por	1 szt.
pietruszka	1 szt.
Przyprawa do rosółu Prymat	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
natka pietruszki	1 pęczek
makaron	250 g
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa myjemy i obieramy, cebulę opalamy nad palnikiem. Wszystkie składniki umieszczamy w dużym garnku i zalewamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień do minimum i wolno gotujemy przez ok. 2 godziny.

- KROK 2 W międzyczasie gotujemy makaron. Do dużego garnka nalewamy wodę, dodajemy 1 łyżeczką soli i wkładamy makaron. Gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, co jakiś czas mieszając. Po ugotowaniu przelewamy zimną wodą.
W trakcie gotowania zbierać za pomocą łyżki cedzakowej tzw. „szum” czyli białą pianę i drobne kawałki mięsa oddzielające się od kurczaka. Pod koniec doprawiamy jeszcze ew. do smaku.
- KROK 3 Rosół podajemy z ugotowanym makaronem, posypyany natką pietruszki oraz, według upodobania, z warzywami z gotowania.