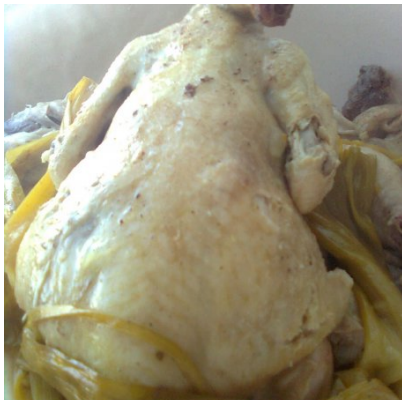


Kura w rosole



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kura oczyszczona	1 szt
marchew obrana	1 szt
pietruszka obrana	1 szt
seler	0,5 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurę włożyć do wody i gotować razem z włoszczyzną, aż mięso będzie prawie miękkie. Przestudzoną nieco kurę pokroić, odcinając nóżki z udkami i mięso z piersi. Z udek ostrożnie usunąć kości, aby nie porozrywać mięsa. Porcje mięsa ułożyć w słoju, zalać przecedzonym gorącym rosółem i przyprawić do smaku. Zamknąć słoje i pasteryzować 1,5 godz. Następnego dnia powtórnie pasteryzować 45 minut.