

Rosół z kury z lanymi kluseczkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rosół:

wiejska kura rosołowa	1 sztuka
szponder wołowy	500 gramów
pręga wołowa	500 gramów
olej	
marchew	2 sztuki
selery	1 sztuka
por	1 sztuka
cebula	2 sztuki
lubczyk świeży	3 gałązki
kapusta włoska	1/4 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
woda	6 litrów
korzeń pietruszki	1 sztuka

Do smaku:

liście laurowe	3 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	6 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	8 sztuk

Lane kluseczki:

jajko	3 sztuki
-------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPRAWDŹ PRZEPIS NA AROMATYCZNY ROSÓŁ:

Rosół:

Nagrząć piekarnik do 180°C. Mięso umyć i osuszyć. Kurczaka przekroić na pół, a następnie odciąć uduka i skrzydełka. Trzy rodzaje mięsa ułożyć na blasze, pokropić olejem, a następnie obsypać Przypraw do potraw Kucharek. Piec w piekarniku 15 minut.

Mięso wyjąć i przełożyć do wody. Dodać liście laurowe i ziele angielskie. Po 3 h wrzucamy do wywaru marchew, pietruszkę, seler, por i kapustę, lubczyk. Cebulę w łupinie kroimy na pół, podpiekamy na suchej patelni, a następnie dodajemy do rosółu. Dodajemy do zupy Przyprawę do potraw Kucharek i gotujemy rosół do miękkości warzyw.

Lane kluski:

W miseczce roztrzepać jajka, dodać mąkę do uzyskania jednolitej masy i cienkim strumyczkiem wlać do gotującego się rosółu. Można też je ugotować osobno we wrzątku.

Gorący rosół poddajemy z lanymi kluskami.

Jak sprawić, by rosół był esencjonalny i aromatyczny? Sprawdźcie poradę!