Rosół z wiejskiego koguta z naleśnikiem

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kogut wiejski (młody) - 1 szt.
- marchewka - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- por - 5 cm
- seler - kawałek
- cebula - 1 szt.
- zielenina (nać pora, selera, pietruszki, lubczyku - kto co lubi) - pęk
- ziarna czarnego pieprzu - 6-8 szt.
- sól morska, pieprz czarny mielony - do smaku
- świeża natka pietruszki do dekoracji - trochę
- woda ZIMNA - 3 litr

CIASTO NALEŚNIKOWE -

- mąka pszenna - 2 szklanka
- jajo wiejskie - 1 szt.
- mleko - 2 szklanka
- sól morska - szczypta
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przywieś od mamusi lub babci swojskiego, pieczołowicie wyhodowanego, młodego koguta, a raczej mięsko z niego. Taki kogucik będzie się gotował ok. 3 godzin. Starszy niestety duuużo dłuuużej.... ale rosołek też będzie pyszny, ale mięsko twarde.

KROK 2: Do garnka z ZIMNĄ wodą wkładam przygotowane mięso - wypłukane, podzielone na części. Kiedy woda z mięsem zacznie się gotować, na powierzchni pokazują się tzw. szumowiny, zbieram je sitkiem lub łyżką. W tym momencie zmniejszam ogień, tak aby wywar bardzo delikatnie pyrkał. Przyprawiam solą, dodaję pieprz w ziarnach. Następnie gotuję długo, długo, dłuuugo… (ok. 3 - 4 godzin) kontrolując, czy wywar nie wrze zbyt mocno. Gdy będzie gotowany zbyt gwałtownie wygotuje się, a co gorsze będzie mętny. 30 - 40 minut przed zamierzonym końcem gotowania do garnka wrzucam wszystkie, umyte i obrane wcześniej, warzywa oraz zieleninę. Jedynie cebulę opiekam nad palnikiem by nadała rosołowi piękny kolor.

Po zakończeniu gotowania z rosołu wyjmuję pora, cebulę i zieleninę lub to co z nich pozostało. Rosół podaję z naleśnikami oraz posiekaną natką pietruszki.

KROK 3: NALEŚNIKI:
Do miski przesiewam mąkę, dodaję jajo, sól, 2 łyżki oleju, mleko.
Wszystko mieszam, aż ciasto będzie gładkie i jednolite.
Rozgrzewam patelnię, daję odrobiną oleju, wlewam chochlę ciasta i rozprowadzam po całej patelni.
Smażę na rumiano z obu stron.
Następnie naleśnika zwijam, kroję pod skosem i układam w głębokim talerzu.