Kasza jaglana z rosołem wołowo-drobiowym

Tylko z Natury

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- kurczak - 1/2 szt.
- mięso wołowe antrykot, oczko, pręga - 350 g
- pietruszka korzeń - 1 szt.
- seler - 1/4 szt.
- cebula - 1 szt.
- por - 5 cm
- marchew - 3 szt.
- sól morska - do smaku
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- ziarna pieprzu czarnego - 7 szt.
- gałązka lubczyku - 2 szt.
- gałązka naci selera - 1 szt.
- pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, włożyć do garnka i zalać ok. 3 l zimnej wody . Zagotować i zmniejszyć ogień do minimum. Łyżką usunąć zbierające się na powierzchni szumowiny. Przyprawić solą. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez1,5- 2 godz., tak, by wywar tylko lekko „pyrkał". Następnie dodać obrane i umyte warzywa: seler, pietruszkę korzeń, por, marchew i opaloną palnikiem cebulę oraz ziarna pieprzu. Gotować do miękkości warzyw. Na ok. 10 minut przed końcem gotowania dodać gałązkę selera i lubczyku. W sumie rosół powinien się gotować 2,5-3 godziny.
Gotowy rosół można przecedzić przez sitko i doprawić do smaku solą i pieprzem opcjonalnie.

KROK 2: Kaszę jaglaną opłukać na sitku bieżącą wodą, ugotować w osolonej wodzie. Wyłożyć na talerze. Ugotowaną marchewkę w rosole pokroić w kostkę. Natkę pietruszki umyć i posiekać. Tak przygotowanymi składnikami udekorować kaszę jaglaną.

KROK 3: Kaszę jaglaną tuż przed podaniem zalać gorącym rosołem.