




## Rosół imbirowy

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

kurczak - 1 kg  
marchew - 3 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
pora i selera mały - kawałek  
cebula - 1 szt.

liść laurowy - 1 szt.  
ziele angielskie - 2 szt.  
świeży imbir - 15 g  
ziarenka czarnego pieprzu - 4 szt.  
sól morską, świeżo zmielony  
czarny pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kurczaka myję dokładnie, zalewam w garnku 2 litrami zimnej wody, dodaję przyprawy i gotuję około 1,5 godziny ma małym ogniu - wywar powinien tylko "pyrkać". Podczas gotowania łyżką zbieram szumowiny.

Cebulę obieram i opalam nad gazem, tak by cała z zewnątrz się spaliła. Marchewki oraz pietruszkę obieram, myję i kroję wzdłuż na ćwiartki, dodaję do wywaru. Pora i selera myję, obieram i wrzucam do garnka.

Zupę solę i gotuję 30 minut do miękkości warzyw. Rosołu już nie gotuję.

Bardzo DROBNO pokrojony imbir dodaję do rosółu, doprawiam pieprzem i solą. Przed podaniem usuwam z rosółu pora i cebulę.

Jeśli lubisz ugotowane warzywa, podaj je w zupie, jeśli zaś nie, podaj rosół tylko z makaronem.