Rosół na dwa sposoby

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mięso drobiowe: kurczak, indyk, kaczka (lub porcje rosołowe) - 1 kg
- włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ewentualnie kawałek kapusty) - 1 pęk
- czosnek - 2 ząbek
- liść laurowy, ziele angielskie po - 3 szt.
- papryczka Bird's Eye - 1 szt.
- natka pietruszki - kilka listków
- opcjonalne dodatki: -
- grzyby suszone (borowiki, podgrzybki lub shiitake) - 2-3 szt.
- ocet owocowy np. jabłkowy - 1 łyżka
- sos sojowy bezglutenowy Tamari - 1 łyżka
- imbir kłącze - 1 cm
- kurkuma kłącze - 1 cm
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierwszy sposób - krótko: Mięso wkładamy do wrzątku, dodajemy przyprawy i sól i gotujemy 20 minut. Następnie dodajemy włoszczyznę pokrojoną w kawałki, cebulę możemy przypiec na patelni (przecinając ją na pól i przypiekając bez tłuszczu) lub opiekając na żywym ogniu. Rosół powinien się gotować jeszcze 30 min (lub do miękkości mięsa) na małym ogniu. Na koniec gotowania dodajemy zielone części selera i pietruszki dla wyciągnięcia aromatu z nich (po ugotowaniu je wyciągamy). Wykorzystujemy zarówno warzywa jak i mięso z rosołu.

KROK 2: Drugi sposób - długo: Do zimnej wody wkładamy mięso (najlepiej mięso z kością - porcje rosołowe, łapki kurze) zagotowujemy i ściągamy szumowiny. Dokładamy warzywa (kilka gałązek natki pietruszki i selera również), przyprawy i gotujemy w zależności od tego ile mamy czasu. Kilka godzin na najmniejszym ogniu (tak aby lekko pyrkał) w razie potrzeby możemy dolać wody ale tylko wrzątek. Dla

lepszego aromatu i naszych upodobań możemy dodać suszone grzybki, łyżkę octu owocowego, sos sojowy, kawałek imbiru lub kurkumy.
Możemy dodać wszystkie te dodatki na raz lub jeden z nich.
Po ugotowaniu przecedzamy rosół i wykorzystujemy tylko bulion.

KROK 3: Rosół krótko gotowany podajemy z makaronem, ryżem, komosą, kaszą jaglaną lub jęczmienną (ale to już nie będzie potrawa bezglutenowa).
Rosół długo gotowany najlepiej pić z dodatkiem natki pietruszki, lubczyku lub kolendry.