Rosół z ekologicznej kaczki

Nikita

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

6 porcji

Składniki:

Kaczka wiejska ekologiczna (korpus, skrzydełka, szyja o podroby) - 1 szt.

Marchewka ekologiczna - 3-4 szt.

Seler korzeń eko - kawałek

Pietruszka korzeń eko - 1 szt.

Lubczyk gałązki z liściami świeże lub mrożone (koniecznie) - 1-2

Por kawałek -

Liście selera świeże lub mrożone - 1 szt.

Liść laurowy - 1 szt.

Ziele angielskie - 2 ziarenka

Pieprz ziarenka - 4

Natka pietruszki i koperek do posypania - kilka listków

Sól (do smaku) - 0,5 do 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Rosół z ekologicznej kaczki jest żółty, delikatny i pyszny. Dużo smaczniejszy i zdrowszy niż z kurczaka fermowego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaczkę rozebrać na części , udka i piersi odłożyć, a resztę kaczki z podróbkami włożyć do garnka, umyć i zalać zimną wodą, tak aby przykryć mięso. Przykryć i wstawić do gotowania na minimalnym ogniu około 2 godzin.

KROK 2: W międzyczasie przygotować warzywa.
Po około dwóch godzinach wyjąć kaczkę.
Przecedzić wywar mięsny.

KROK 3: Do wywaru włożyć warzywa i przyprawy, dodać sól i gotować 30 minut na małym gazie.
Podawać z makaronem, posypać koperkiem i natką pietruszki. Doprawić do smaku pieprzem.