




Rosół z kury

 Barbara Mulik

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

Kura ekologiczna - 1 szt.

Woda - 1/75 litr

Seler - 100 g

Por - 100 g

Marchewka - 150 g

Sól, pieprz -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurę dokładnie umyć i poporcjować na kawałki. Kawałki kury włożyć do rondla zalać zimną wodą i doprowadzić do wrzenia, gotując ok. 5 minut.

KROK 2: Zawartość z rondla wylać na sito wraz z szumowiną, opłukać kawałki kury pod bieżącą wodą.

KROK 3: Opłukane kawałki kury wrzucić do rondla, zalać wrzątkiem, dodać warzywa, sól i pieprz do smaku.

KROK 4: Rosół należy gotować ok. godziny na bardzo wolnym ogniu pod przykryciem. Powolne gotowanie spowoduje, że rosół będzie klarowny.

KROK 5: Ugotowany rosół podajemy z makaronem / nitki /, posypujemy natką.

Smacznego.