Rozgrzewający rosół drobiowy

H A B I B I

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Golonki indycze - 750 g
- Porcja rosołowa z kaczki ze skrzydłami - 500 g
- Ćwiartki z kurczaka - 600 g
- Włoszczyzna - 500 g
- Imbir świeży - kawałek
- Czosnek - do smaku
- Liście laurowe - 2 szt.
- Ziele angielskie - 5 szt.
- Seler naciowy - do smaku
- Jarzynka suszona - do smaku
- Lubczyk świeży - kilka listków

Dodatkowe info:

Rosołu nie powinno się solić na początku gotowania, aby nie był mętny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka włożyć umyte porcje mięsa i zalać zimną wodą. Dodać ziele angielskie, liście laurowe i gotować na najmniejszym płomieniu przez 1,5 godziny. Dodać lubczyk, imbir, seler naciowy, pokrojoną w słupki włoszczyznę i jarzynkę. Gotować jeszcze półtorej godziny doprawiając w międzyczasie solą, pieprzem i pokrojonymi na ćwiartki ząbkami czosnku.
Podawać z posiekanym koperkiem i dowolnym dodatkiem - ryż, makaron, tortellini, lane kluski.