Szybki rosół

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- porcja rosołowa lub kość - 1-2 kawałek
- marchew - 5 szt.
- pietruszka - 1 - 2 szt.
- seler - 1/2 szt.
- por - 1/2 szt.
- imbir kłącze (opcjonalnie) - 1 cm
- kurkuma kłącze (opcjonalnie) - 1 cm
- liść laurowy - 2 - 3 szt.
- ziele angielskie - 2 - 3 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - do smaku
- sól himalajska - do smaku
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- czosnek - 1 - 2 ząbek
- cebula - 1 szt.
- łodygi selera (opcjonalnie) - kilka
- koperek (opcjonalnie) -

Dodatkowe info:

Pojęcie "szybki" jest tutaj względne. Czasami gotuję rosół przez kilka godzin , więc taki który gotuje się 75 - 90 minut, to krótko.
Im więcej dołożymy warzyw i mięsa, tym rosół będzie bardziej aromatyczny. Według mnie najwięcej aromatu dodają łodygi pietruszki i liście selera, które w sezonie letnim mrożę.
Wywar powstały z gotowania jest doskonałą bazą do innych zup. Dlatego też ja gotuję takiego wywaru więcej i przechowuję zamknięty w słoikach do 3 dni w lodówce lub mrożę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wlewamy zimną wodę do garnka (ok. 5 litrów). Wkładamy porcję rosołową (z kurczaka lub indyka) lub kość. Podgrzewamy do zagotowania, zbieramy szumowiny.

KROK 2: Oddzielamy listki natki pietruszki od łodyżek. Listki będą dodatkiem do gotowego rosołu

a gałązki wrzucamy do zupy. Dodajemy liście laurowe, ziela angielskie, kurkumę i imbir (jeśli dodajemy). Ustawiamy mały płomień i gotujemy od pół godziny do godziny.

KROK 3: Dokładamy umyte i obrane warzywa, (ale tylko białą część pora i bez cebuli i czosnku). Gotujemy 30 minut i dodajemy pozostałe warzywa. Cebulę możemy wcześniej opalić na gazie aby była bardziej aromatyczna). Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotujemy jeszcze 5 minut.

KROK 4: Podajemy z natką pietruszki, kolendry
lub lubczyku.

Smacznego!