

## Rosół drobiowy

### Składniki:

½ dużego, tłustego kurczaka lub kury

Włoszczyzna lub: 4 marchewki, 1 mały por, 1 mały seler z liśćmi, pietruszka.

1-na duża cebula

1-na mała rzepa + pęczek szczypiorku

Sól, pieprz mielony, listek laurowy, 5 ziaren ziela angielskiego.

### Sposób przyrządzenia:

- Kurczaka umyć, obrać ze skóry i wszelkiego tłuszczu po czym pokroić na 3-4 porcje. (Tłuszcz i skórę włożyć do rondelka. Podczas gdy rosół będzie się gotował, można zrobić z tego pyszny smalec drobiowy).

- Warzywa obrać, umyć i pokroić w 1,5 cm kawałki. **Cebulę i seler pozostawić w całości, a pietruszkę przekroić wzdłuż na dwie połowy.**

- Do garnka włożyć warzywa i porcje kurczaka. Zalać wszystko wodą. Przyprawić pieprzem i solą. Wrzucić ziarna ziela angielskiego oraz listek laurowy. Doprowadzić całość do wrzenia, po czym odszumować. (zebrać i wyrzucić wytrącone z mięsa białko i tłuste kawałki).

- Gotować rosół na bardzo małym ogniu pod szczelną pokrywką ok 30 min.

- Wyjąć porcje kurczaka, oddzielić od kości mięso i ponownie włożyć do garnka.

- Dodać drobno pokrojony szczypiorek oraz kilkanaście listków selera. Uzupelnąć wodę, po czym gotować całość jeszcze ok 30 min. Im rosół będzie gotowany na mniejszym ogniu, tym będzie klarowniejszy.

**W przepisach przyrządzenia zup nie podaję ilości wody, ponieważ gotuję je w garnku o grubym dnie z małą ilością wody. Gdy potrawa jest prawie gotowa, uzupełniam wodę według uznania.**

**W garnku normalnym podane wyżej składniki, powinny być gotowane w ok 2,5 - 3 l. wody**

- Pod koniec gotowania wyjąć i wyrzucić cebulę, pietruszkę i seler. Doprawić jeszcze raz pieprzem i solą.

- Oczywiście rosół podajemy z makaronem, a idealnie byłoby po skończeniu gotowania, schłodzić go i włożyć do lodówki, a podawać na drugi dzień, po ponownym zagotowaniu.