

Wywar drobiowo - warzywny

Składniki:

2-ie ćwiartki z kurczaka lub 4 podudzia

Kość wieprzowa od schabu (ok 15 dkg)

Duża włoszczyzna + 2-ie marchewki + 1-na cebula

Sól, pieprz ziarnisty, pieprz mielony, kostka rosołowa

Sposób przyrządzenia:

- Mięso z kurczaka oraz kość wieprzową umyj i włóż do garnka.
 - Do garnka włóż też obrane i pokrojone w ok 2-u centymetrowe kawałki marchewki i pietruszkę, por pokrojony w cienkie plasterki oraz seler i cebulę w całości.
 - Zalej produkty wodą **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.**

- Dodaj sól, kilka ziaren pieprzu i gotuj zawartość garnka ok 30 min.
- Wyjmij mięso. (Kawałki kurczaka można np. obsmażyć na tłuszczu i podać jako drugie danie.)
- Kostkę wieprzową obierz dokładnie i rozdrobnione kawałki mięsa włóż z powrotem do garnka.
- Uzupełnij wodę, przypraw całość pieprzem mielonym i kostką rosołową. Ponownie doprowadź do wrzenia i gotuj wywar jeszcze kilka minut. Przy końcu gotowania, wyjmij cebulę i seler.
- Tak przyrządzony wywar jest ubogim krewnym rosołu. Posłuży nam do szybkiego przyrządzenia różnych zup.

1. Żurek Do wywaru dodajemy: wędzony boczek pokrojony w drobne płatki, żurek śląski z butelki, ugotowane ziemniaki, jajko na twardo i okraszamy domowym smalcem.

2. Zupa szczawiowa Do wywaru dodajemy: umyte i drobno posiekane świeże liście szczawiu, makaron - obojętnie w jakiej postaci i śmietanę (z mąką?).

3. Zupa pomidorowa Do wywaru dodajemy: przecier pomidorowy, ryż ugotowany na sypko i śmietanę (z mąką?).