KURCZĘ Z ROSOŁU

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1419 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)
30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por)
10 dag cebuli
1 gałązka estragonu lub lubczyka albo po pół łyżki tych samych suszonych roślin przyprawowych
sól
pieprz
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z koperkiem
1/2 cytryny lub sok cytrynowy

Tuszkę oczyścić, umyć. Można gotować ją w całości lub pokrajać na porcje. W pierwszym przypadku trzeba ją "uformować", tzn. nadciąć ostrym nożem otwory po obu stronach dolnej części brzucha. W uzyskane przecięcia włożyć nogi. Skrzydełka odkrajać lub umocować za pomocą nitki bawełnianej. Warzywa umyć, obrać, opłukać. Pokrajaną na porcje lub pozostawioną w całości tuszkę włożyć do wrzącej, osolonej wody; powinno jej być tyle, by pokryła kurczaka. Równocześnie włożyć do wrzątku przygotowane warzywa. Gotować pod przykryciem. Po zawrzeniu zmniejszyć dopływ ciepła. Gotować na małym ogniu przez 30-40 min. Na 15 min przed końcem gotowania dodać przyprawy ziołowe i 3-4 zmiażdżone ziarna pieprzu. Ugotowaną w całości kurę wyjąć z rosołu, pokrajać na porcje, ułożyć na ogrzanym półmisku, posypać posiekaną zieleniną. Warto obłożyć ją pokrajaną w cząstki cytryną. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1-11/2 łyżki na porcję) i z marchewką z groszkiem lub surówką z zielonej sałaty ze świeżym ogórkiem. Kurczę z rosołu można także podawać na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD