
Rosół z kurczęcia lub z kurzych podrobów 30 min

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1800 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę lub podroby z 2 kur,

1 marchew (10 dag),

1 pietruszka (8 dag),

1 cebula,

2 długie pory,

1 plaster selera,

2 goź dziki,

1,5 l wody;

sól i pieprz do smaku;

2-3 łyżki wermiszelu,

siekana natka pietruszki

Zagotować w szybkowarze wodę z oczyszczonymi warzywami, solą, goź dzikami i pieprzem. Wrzucić do niej oczyszczone kurczę lub podroby (szyje skrzydełka, żołądki, nóżki). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć rosół precedzić , wrzucić wermiszel lub inny drobny suchy makaron i gotować jeszcze 10 minut bez przykrycia. Posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD