
Rosół węgierski z kury

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3577 razy.

1 kura,

włoszczyzna,

5 dag cebuli,

2 ząbki czosnku,

1 papryka,

1 pomidor lub łyżeczka przecieru,

pieprz, sól

1/2 kalafiora,

1/2 szklanki zielonego groszku,

2-3 suszone grzyby,

3 l wody,

zielenina

Oczyszczoną kurę podzielić na 4 części, zalać zimną wodą postawić na dość ostrym ogniu. Przed zagotowaniem zszumować, dodać cebulę pokrojoną w ćwiartki, grzyby, pieprz, czosnek, wypestkowaną paprykę, sól, gotować pod przykryciem. Gdy kura na wpół zmięknie, dodać resztę składników (posiekana włoszczyznę) i dogotować. Ułożyć porcje kury na talerzach, obłożyć jarzynami i zalać gorącym rosółem. posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>