
Złoty joich (rosol)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2852 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

1 duża kura lub kogut,

łyżka masła,

3-4 średnie marchwie,

1 średnia cebula,

peczek naci pietruszki,

2-3 łyżki selera,

1 łyżeczka szafranu,

zieleniec angielski,

czarny pieprz, sól.

1. Kurę sprawić, dobrze opłukać, osaczyć, włożyć do garnka, zalać 3 l wody i gotować na wolnym ogniu ok. 40 min.
2. Oczyszczyć, opłukać i pokroić liście selera i naci pietruszki, włożyć do garnka z kurą.
3. Ugotować marchew, pokroić na plasterki, zarumienić na złoty kolor.
4. Pokroić cebule, zarumienić na złoty kolor i wraz z marchwią włożyć do garnka z kurą. Dodać po kilka ziaren pieprzu i zieleniec angielskiego, posolic do smaku i gotować aż kura będzie miękka. Na krótko przed końcem gotowania dodać szafran i zamieszać.
5. Kurę wyjąć, podzielić na kawałki i włożyć do rosolu. Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)