Rosół

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

coś pysznego. Podaje się gorący, będzie bardziej sycący jeżeli doda się do niego drobno pokrojone mięso kurze.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- kura - 1,5 kg
- por - 250 g
- pietruszka - 75 g
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- makaron - 100 g
- natka pietruszki - 1

Etapy przyrządzania:

1. Oczyścić por, bardzo dokładnie umyć pod bieżącą zimną wodą i pokroić na duże kawałki .Korzeń pietruszki również bardzo dokładnie umyć. Odciąć nać, ale nie wyrzucać, bo też się ją ugotuje.Kurę rosołową, wcześniej rozmrożoną (najlepiej pozostawić ją ,pod przykryciem) Natkę pietruszki należy posiekać tuż przed podaniem
(gdyż inaczej zbyt się obsuszy) i posypać nią rosół.
Umytą kurę rosołową włożyć do dużego garnka.Zalać taką ilością wody zimnej wody, by całkowicie przykryła kurę.
Włożyć do garnka kawałki pora.Dodać korzeń pietruszki i odciętą nać.Nastawić płytkę grzejna na stopień 3 (najwyższy poziom)Zagotować. Lekko posolić i popieprzyć.Przestawić grzanie płytki na stopień 1 (najniższy poziom) Kurę pod przykryciem gotować 2-3 godziny - zależnie od jakości mięsa. Zrobić próbę: w ugotowanej kurze, udko powinno łatwo oddzielić od korpus. Kurę wyjąć. Rosół przecedzić przez sito do innego garnka. Podgrzać rosół i wsypać drobny makaron. Lekko posolić. We wrzącym rosole gotować makaron - zależnie od gatunku - ok. 5 minut