"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"
A. Krawczyński

KURCZAK W POTRAWCE



Składniki na rosół:

- kurczak ok. 1,5 kg (wiejski)
- 3 marchewki
- kawałek selera
- pietruszka
- mała pora
- mała cebulka
- przyprawy: sól, 4-5 ziaren pieprzu, 2-3 ziarnka ziela ang., miniaturka papryczki chilli (może być suszona),
- 1-2 gałązki tymianku, 3-4 listki szałwi, 4-5 listków lubczyka. (zimą mam mrożone zioła)

Składniki na sos:

- łyżka masła
- 2-3 łyżki mąki
- kostka rosołowa
- 0,5 l. śmietany 18%
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki kwasku cytrynowego lub sok z cytryny

Wykonanie:

Kurczaka zalać gorąca wodą (2-3 litry) i osolić (2 małe łyżeczki), pomału doprowadzić do wrzenia. Łyżką cedzakową zdjąć szumowiny, żeby rosół był klarowny. Dodać włoszczyznę i przyprawy, gotować na wolnym ogniu do miękkości kurczaka.

Pod koniec gotowania rosołu można zacząć przyrządzać sos. Rozpuszczamy kostkę rosołową w 1-2 szkl. wody w zależności od potrzeb. Robimy zimną zasmażkę – ucieramy mąkę z masłem i pomału wlewamy rosół, tak żeby nie powstały grudki. Gotową zasmażkę wlewamy do reszty rosołu, dodajemy cukier i kwasek, zagotowujemy. Dodajemy śmietanę, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji sosu.

Kurczaka podajemy z ryżem i gotowaną marchewką z rosołu, polanego sosem.

SMACZNEGO życzy Danka

www.danka.edu.pl