

Ziółko w kuchni

SUNDAY, FEBRUARY 23, 2014

Rosół



Wczoraj kostki drobiowe, dziś rosół - zdecydowanie kurczakowy weekend :) Gotowanie rosółu to swojego rodzaju sztuka czas i odpowiednie przyprawy zdziałają cuda w miseczce tej rozgrzewającej zupy a mogą i zniweczyć całą pracę. Niby to taka prosta zupa, a ja zawsze miałam z tym problemza każdym razem coś było nie tak. W końcu wypracowałam metodę dla siebie. A dużo ciekawych rzeczy na temat gotowania rosółu dowiedziałam się o [TUTAJ](#).

Jeśli jesteście szczęśliwymi posiadaczami *wolnowara (slowcooker)* to spróbujcie rosół właśnie w tym garnku....jest pyszny! Przejrzysty i aromatyczny ...jedynym minusem jest ograniczona pojemność garnka.



O MNIE



Aneta

[View my complete profile](#)

KATEGORIE

- [A Takie Tam \(6\)](#)
- [A Tu Byłam czyli Kulinarne Eskapady \(5\)](#)
- [ABC ZIÓŁ I PRZYPRAW \(6\)](#)
- [Chleb i Bułki \(3\)](#)
- [Ciasta i Desery \(18\)](#)
- [Dania Jarskie \(19\)](#)
- [Dania Mięsne \(19\)](#)
- [Napoje \(11\)](#)
- [Przekąski \(11\)](#)
- [Ryby i Owoce Morza \(6\)](#)
- [Sałatki i Surówki \(9\)](#)
- [Zupy \(17\)](#)

ARCHIWUM

- ▶ [2015 \(1\)](#)
- ▼ [2014 \(30\)](#)
 - ▶ [December \(1\)](#)
 - ▶ [August \(1\)](#)
 - ▶ [July \(3\)](#)
 - ▶ [June \(3\)](#)
 - ▶ [May \(2\)](#)
 - ▶ [April \(4\)](#)
 - ▶ [March \(4\)](#)
 - ▼ [February \(6\)](#)
 - [Tropikalny Koktajl z Olejem Kokosowym](#)
 - [Rosół](#)
 - [Kostka Drobiowa do Zup](#)
 - [Pilaf z Brązowego Ryżu](#)

Ten post postanowiłam udokumentować do własnych celów, żeby nie eksperymentować za każdym razem gotowania rosółu. A może i ktoś skorzysta z mojego przepisu :) A zalet wolnowara jest conajmniej kilka, a najważniejsze że włączamy gar do prądu, nastawiamy czas i tryb i wychodzimy a o szumowaniu też możecie zapomnieć :).

Składniki:

- cały kurczak (1,5-2 kg)
- 8 szklanek wody (oczywiście filtrowanej)
- 10 ziarenek pieprzu czarnego
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 1 liść laurowy

Nastawiamy wolnowar na 5,5h na niski tryb gotowania, wkładamy wyżej wyszczególnione składniki i zostawiamy na 3 h.....

.....po 3h dodajemy:

- 2 łyżki soli
- 3 marchewki (ze skórką)
- korzeń pietruszki
- 1/4 selera (korzeń)
- 1/2 pora
- 1 cebulę (przypekamy nad palnikiem aby skórka się opaliła)
- 1 ząbek czosnku
- kilka gałązek pietruszki i kolendry
- 1/2 łyżeczki lubczyku

...i dolewamy 1-2 szklanki wody ! Gotujemy kolejne 2,5h.

Po tym czasie i mięso i rosół są gotowe. Ale czas możecie zmieniać wg własnych upodobań czy warunków.

Aneta 6:27 AM



Zupy

6 comments:



tu-tusia February 24, 2014 at 1:17 AM

Musi być pyszny :) Ja wolnowara nie posiadam, ale taki z garnka też bardzo dobry wychodzi :)

Reply



pinya April 16, 2014 at 7:02 AM

Ja właśnie dziś dostałam swój wolnowar i zamierzam rozpocząć od rosółku właśnie.

Reply

Tajskie Curry z
Owocami Morza

Zupa z Pieczonego
Kalafiora

► January (6)

► 2013 (53)

► 2012 (49)

SEARCH THIS BLOG

 Search

Ziółko w kuchni
88 likes

Like Page

Be the first of your friends to like this

Ziółko w kuchni
about 3 years ago

wspomnienie wakacji
...mniam mniam

Ziółko w kuchni:...

ZIOLKOWKUCHNI.BLOGS...

1 Comment Share

PAGES

