

Rosół z Kurczaka Kukurydzianego z warzywami i lubczykiem



Składniki:

- Kurczak Kukurydziany,
- 2 włoszczyzny,
- 500 g białej cebuli,
- 100 g cukru,
- olej do smażenia,
- 20 g lubczyku.

Sposób przygotowania:

Kurczaka Kukurydzianego dokładnie opłukać, a następnie pozbyć się podrobów. Mięso włożyć do garnka z zimną wodą i zagotować. Gdy woda będzie się podgrzewać, należy ściągać warstwę, która utworzy się na wierzchu garnka. Gdy wywar zacznie się gotować, dodać warzywa i zmniejszyć moc/ogień. Gotować przez około 3 godziny, następnie na patelni podsmażyć cebulę wraz z cukrem (przekroić na pół, posypać cukrem i podsmażyć), po czym wrzucić ją do garnka i gotować jeszcze przez godzinę. Gdy rosół jest już klarowny i bursztynowy, odcedzić składniki od bulionu. Wyciągnąć mięso razem z warzywami, aby ostygło. Warzywa pokroić w drobną kostkę i wrzucić razem z kawałkami piersi kurczaka do garnka. Wykończyć wszystko posiekanym lubczykiem oraz doprawić solą i pieprzem do smaku.