

Rosół z pieczonego kurczaka i pieczonych warzyw ?

Rosół z pieczonego kurczaka i pieczonych warzyw

Dawno nic nie wstawiałem z mojego domowego prywatnego, kuchennego laboratorium. Jednym z motywujących punktów jest fakt, że dużym zainteresowaniem według wyników Google mają tematy pt. Jak przeżyć za 100 zł tygodniowo. Dlatego dzisiaj Wam pokażę, jak tanim kosztem można zrobić rosół. Ta odsłona jest nietypowa, nietradycyjna, trochę inna niż mama, babcia robiła. Ale zapewniam Was, że smak, aromat jaki ta zupa uwalnia jest naprawdę wyjątkowy!

Składniki na rosół z pieczonego kurczaka i pieczonych warzyw

- 1.5 kg mięsa z kury – nogi oraz skrzydełka
- 1.5 kg warzyw – 1 cebula, jedna duża por, kilka marchewek, połowa selera, kilka pietruszek
- 5 liści laurowych
- 5 ziaren ziela angielskiego
- kilkanaście ziaren czarnego pieprzu
- 1 łyżka stołowa majeranku
- sól, cukier, pieprz mielony – ilość według uznania



Przygotowanie – Rosół z pieczonego kurczaka i pieczonych warzyw

Warzywa myjemy, obieramy, kroimy na mniejsze kawałki. Mięso myjemy i nacieramy majerankiem. Całość układamy na blaszce. Ważne by cebuli nie obierać z łupin. Tylko kroimy na dwie połówki.





Całość wkładamy do rozgrzanego piekarnika ok 200C* i pieczemy ok 1.5 godziny. Po tym czasie wyciągamy warzywa i wrzucamy do garnka, zlewamy wytopiony tłuszcz do garnka. Mięso wkładamy z powrotem do piekarnika, ustawiamy górną grzałkę na 220C*. Wstawiamy na 15 minut.



Przekładamy upieczone mięso do naszych warzyw i zalewamy wodą. Woda powinna zakrywać ok 3 cm nasze warzywa i upieczone mięso.



Całość gotujemy na wolnym ogniu. Pierwsze pół godziny 100 C*. Później przykrywamy pokrywką i ustawiamy 80 C*. Gotujemy przez godzinę.



Kilka faktów i mitów na temat rosółu z pieczonego kurczaka i pieczonych warzyw

Fakty

- tania zupa
- zdrowa zupa
- dzięki pieczeniu nie powstaje szumowina, którą przy tradycyjnym rosolu musimy zlać
- jest bardziej aromatyczna
- przygotowanie jej wymaga więcej czasu
- rosół to idealna baza na inne ciekawe, dobre i smaczne zupy
- aby rosół był naprawdę dobry powinniśmy stosować

proporcję 1 część mięsa, 1 część warzyw 1,5 części wody
(1x1x1.5)

- cukier jest przewodnikiem smaku! wystarczy jedna łyżeczka.

Mity

- nie jest klarowna
- cebula wzmacnia klarowność – nie prawda! cebula w rosolu jedynie nadaje smaku i koloru (cebula przypalona)
- moja żona robi lepszy rosół ☐

Smacznego!