Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:39

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-rosolu-40g-p-117.html



Przyprawa do Rosołu 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**MPMies010**
Kod EAN	**5902686971085**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Rosołu



Przyprawa do Rosołu firmy Marco Polo to doskonały dodatek do najpopularniejszej zupy wśród zakonników. Mieszanka suszonych warzyw oraz przypraw niezbędnych do przygotowania smacznego rosołu, unikalna zakonna receptura nadaje rosołowi przyjemny smak i aromat.

Jak przyprawić rosół?

Jak dobrze doprawić rosół? To pytanie zadaje sobie bardzo często młoda gospodyni domowa a niektóre z receptury krążą z pokolenia na pokolenie wśród kobiet. Na pewno trzeba dodawać przyprawy po trochu, aby zapobiec przesadzeniu. Trudno również będzie nadać głębię smaku po tym, jak rosół przejdzie przez większość procesu gotowania.

Czy gotować kurczaka przed przygotowaniem rosołu?

Nie gotuje się kurczaka przed rozpoczęciem przygotowywania rosołu. Jeśli jest lekko niedogotowany, gdy go wyciągasz, to jest jak najbardziej w porządku — kurczaka można dalej gotować, gdy zostanie później dodany z powrotem do zupy.



Która część kurczaka jest najlepsza do przygotowania rosołu?

Najpopularniejsze do przygotowania rosołu są udka z kurczaka. Uda nie tylko pozostają delikatne i smaczne po ugotowaniu, ale ich naturalne bogactwo sprawia, że zupa jest bardziej treściwa. Warto pamiętać żeby używać ud z kością, jeśli możesz. Kości sprawiają, że bulion jest jeszcze lepszy.

Jak prosto zrobić rosół z kurczaka?

Wskazówki:

1. W dużym garnku zagotuj kurczaka, wodę i 1 łyżkę soli. Odcedź piankę i dodaj włoszczyzną bądź przyprawę do rosołu Marco Polo.

2. Usuń pierś i odłóż na bok.

3. Usuń pozostałego kurczaka. Wyrzucić z powrotem skrzydła z kurczaka. Wyłącz garnek z gazu, niech ostygnie lekko.

4. Dodaj żądaną ilość kurczaka do środka ugotowanego rosołu.

Czy mogę użyć wody z gotowanego kurczaka do przygotowania zupy?



Wystarczy, że ugotujesz kurczaka w wodzie przez godzinę, a jeśli chcesz, możesz dodać do tego na przykład włoszczyznę - dzięki temu otrzymasz smaczny rosół z kurczaka. Woda wrze w temperaturze 100 stopni celsjusza , bakterie z kurczaka umrą w temperaturze 165 stopni przez pięć minut. Niewątpliwie można użyć bulionu wodnego do przygotowania zupy.

Skład naszego produktu

Skład: marchew, pasternak, ziele angielskie, pieprz czarny, pietruszka mać, koper, por, cebula, lubczyk, liść laurowy