Świeży wywar z kurczaka

Domowy wywar z kurczaka jest bez porównania lepszy i zdrowszy od wywarów z proszku czy kostek rosołowych. Ten, przyrządzany z resztek pieczonego kurczaka, może stanowić bazę zup, potraw duszonych i sosów.

Około 1 litra
1 korpus z kurczaka lub kości z 4 kawałków
1 cebula, przekrojona na ćwiartki
1 duża marchewka, pokrojona na kawałki
1 gałązka selera naciowego, pokrojona na kawałki
1 świeży lub 2 suszone listki laurowe
8 ziarenek czarnego pieprzu
1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie: 10 minut
Gotowanie: 2 godziny

1) Podzielić korpus na części i włożyć do dużego garnka. Dodać warzywa, listek laurowy, pieprz i sól. Wlać 2 litry wody.
2) Doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, a potem zmniejszyć ogień, przykryć i gotować 2 godziny.
3) Przecedzić wywar przez sitko do miski i wyrzucić kości oraz warzywa. Zdjąć tłuszcz z powierzchni, jeśli będziemy używać wywaru od razu. Jeśli nie, należy go schłodzić i dopiero wtedy zdjąć tłuszcz, który zestali się na powierzchni.

Inne propozycje

• Jeśli nie mamy korpusu lub kości z kurczaka, można użyć 450 g skrzydełek, które są niezwykle wydajne. Na dużej patelni rozgrzać łyżkę oleju słonecznikowego i smażyć skrzydełka, aż się przyrumienią (dzięki temu wywar będzie miał mocniejszy aromat i ciemniejszy kolor). Następnie dodać resztę składników i gotować jak w głównym przepisie.
• Można przyrządzić wywar z surowego korpusu czy kości. Po

doprowadzeniu do wrzenia zdjąć osad, który gromadzi się na powierzchni, a następnie przykryć i gotować na małym ogniu 2 godziny.

• Aby wywar miał mocniejszy aromat, gotować przecedzony płyn na dużym ogniu bez pokrywki, aby zmniejszyć jego objętość.

• Aby otrzymać wywar z podrobów, włożyć podroby (żołądek, serce i szyję, lecz nie wątróbkę, gdyż nadaje ona gorzki smak) z 1 nieobraną, przekrojoną na ćwiartki cebulą, 1 pokrojoną na spore kawałki marchewką i 1 pokrojoną gałązką selera naciowego. Dodać bouquet garni złożony z 1 listka laurowego, kilku gałązek pietruszki i gałązki świeżego tymianku związanych razem oraz kilka ziaren pieprzu. Zalać zimną wodą i doprowadzić do wrzenia, zdejmując osad z powierzchni. Zmniejszyć ogień i gotować godzinę. Przecedzić, wystudzić i wstawić do lodówki.

• Zamiast kurczaka użyć korpusu indyka lub innego ptaka.

Fot. Adobe Stock