Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Куриный бульон от Константина Вагу

30 декабря 2012 15:32 · https://open-cook.ru/recipes/kurinyj-bulon-ot-konstantina-vagu



Ароматный, необыкновенно вкусный и красивый бульон!

На 1,5-2 литра воды:

- 1 куриный окорочок
- луковица
- стебли укропа
- лавровый лист
- черный перец горошком
- розовый перец горошком
- 3 звездочки гвоздики

- соль

Окорочок разрезаем на две части, снимаем кожу (чтобы бульон был не слишком жирный) и обжариваем на сухой сковороде.





В холодную воду (1,5-2 литра) отправляем лавровый лист, горошины перца и лук, воткнув в него гвоздику. Луковицу можно не чистить, чтобы бульон был красивым и золотистым, но нужно прежде помыть ее. Можно добавить морковку.



Добавляем мясо и ставим кастрюлю на средний огонь.



Отправляем в кастрюлю стебли укропа для аромата, разрезав их на 2-3 части.



Доводим до кипения, снимаем пену, если есть (у нас пены не было).



Солим по вкусу.



Получается красивый золотистый бульон, который очень вкусный и нежный.

