

Rasol frantuzesc

Ingrediente

*1 pui mare
un rasol de vaca
100 g costita afumata
4-5 morcovi
ceapa
piper boabe
1 crenguta de cimbru
1 foaie de dafin
sare
usturoi*

Preparare

Se curata puiul, se tine pe flacara mare, se albeste cu malai si se spala bine. Se goleste de intestine si se pune intreg sa fiarba impreuna cu un rasol de vaca si o bucata de costita afumata. Se acopera cu multa apa si se fierbe descoperit. Cand furculita patrunde usor in carne, se scoate puiul si se pune sa fiarba zarzavatul pentru supa, se adauga o lingura de sare, piper boabe si o foaie de dafin. Se curata oasele de carne, se pun intr-un prosop curat si se bat cu un batator de lemn pana cand se sfarama bine. Se pun iar in oala cu supa, iar carnea de pui se pastreaza intr-o farfurie pana cand se serveste rasolul. La fiert se poate pune o crenguta de cimbru. Zarzavatul se scoate o data cu carnea de vaca si costita afumata, se taie felii si se aseaza in farfurii. Zeama in care au fiert se strecoara de doua ori prin tifon curat si se serveste cu bucati de carne de pui. Tot ceea ce ramane poate fi folosit pentru racitura. In zeama de carne se adauga mujdei de usturoi strecurat, apoi se toarna peste carnea din farfurii.

Tips

Racitura se tine la rece si se serveste de pe o zi pe alta, ca aperitiv.