

(odc.35) chiński rosół z kurczaka

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.35)

trudność: **łatwe**

Składniki

1 kurczak z hodowli ekologicznej (ok. 1,5 kg)
5-6 suszonych strąków tamaryndowca
4 cm korzenia imbiru
2 papryczki chilli
1 cebula
2 łydgi [trawy cytrynowej](#) 🛒
1 główka czosnku
pęczek świeżej kolendry
puszka [mleka kokosowego](#) 🛒
paczka chińskiego makaronu ryżowego lub sojowego

Przygotowanie

Włożyć kurczaka do dużego garnka, podzielone na kawałki owoce tamaryndowca rozłożyć wokół kurczaka. Dodać pokrojony na plastry korzeń imbiru, posiekane papryczki chilli oraz pokrojoną cebulę w łupinach. Łodygi trawy cytrynowej stłuc tępą stroną noża i włożyć do garnka. Pociąć na kawałki nieobraną główkę czosnku i łydżki kolendry. Zalać składniki wodą, docisnąć kurczaka, żeby leżał płasko na dnie i zagotować. Dodać szczyptę soli i przykryć zawartość garnka małą pokrywką. Ustawić na niej ciężki moździerz lub odpowiednio mniejszy garnek wypełniony wodą. Gotować przez godzinę, aż mięso zacznie odchodzić od kości. Doprawić do smaku mleczkiem kokosowym (ok. ½ puszki). Przygotować kluski zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do każdej porcji rosółu dodać posiekane liście kolendry.

© Jamie Oliver