

W moim przypadku (a pochodzę ze Śląska) jest to rosół z gołąbka! 😊

Rosół z gołąbka

O nim już rzadko kto pamięta.

U nas gości,

ale tylko dla specjalnych gości! 😊

A tak poważniej była to zupa serwowana w pierwszy dzień Świąt. Zupa, którą jadło się tylko raz do roku i na którą czekało się już od ostatniej zjedzonej łyżki. Dla mnie to właśnie jest kwintesencja Wielkanocy. Dom Babci Heli, suszone zioła i to oto danie. Wspólne pichcenie, pierwsze samodzielne kroki w kuchni i ciągłe pochwały Babci. To były najszczęśliwsze lata mojego życia 😊 Danie wykwintne, honorowe i jakże śląskie. Na samą myśl robi mi się cieplej na sercu! W moim domu przetrwało do dziś. Choć Babci Heli nie ma już z nami, to nadal podtrzymuję tradycję – z miłości 😊

Przepis Babci Heli:

- 3 l wody
- 2 gołąbki (oprawione)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka (korzeń + nać)
- Kawałek pora i selera
- 1 cebula
- Kilka listków laurowych
- Kilka ziarenek ziela angielskiego

Gołąbki wkładamy do garnka z wcześniej przygotowaną wodą z warzywami i przyprawami. Gotujemy cierpliwie na małym ogniu, wkładamy domową kostkę drobiową (opcjonalnie). Troszkę solimy i pieprzymy (oczywiście regularnie zbieramy szumowiny). Gotujemy tak, by ptaki zmiękły, ale się nie rozgotowały. Jest dużo smaczniejszy niż tradycyjny rosół z kurczaka! Podajemy z makaronem – najlepiej domowej roboty. Ozdabiamy natką pietruszki, a następnie rozpluwamy się nad smakiem 😊