

БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

Приготовление бульона из птицы:

Варят из костей, потрохов (кроме печени) и целых тушек.



Заправка птицы «в кармашек»



Кости разрубают на мелкие части и промывают, тушки заправляют «в кармашек», не прокалывая их. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, снимая пену и варят при слабом нагреве, снимая жир. Через 20-30 минут добавляют подпеченные корни и лук. Время варки зависит от вида и зрелости птицы и составляет от 40 минут до 2 часов. Готовый бульон процеживают.

