

Bulion wołowy



Autor: **Kate85**
Przepisów: **129** Ocena: **3145**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 500 kg mięsa wołowego (pręga, goleń, łata)
- 300g kości wołowych
- 4 cebule, przekrojone na pół
- 2 duże marchewki, pokrojone na większe kawałki
- 1 por, biała część
- kawałek selera
- 1 korzeń pietruszki
- pęczek natki pietruszki
- gałązka lubczyku (lub 1 łyżka suszonego)
- 3 liście laurowe
- po kilka ziarenek pieprzu i ziela
- 5 goździków
- 2-3 kapelusze suszonych grzybów leśnych, namoczonych wcześniej w zimnej wodzie
- sól i pieprz do smaku
- 1 białko

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kostkę.

Kości i pokrojone mięso wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą (ok. 2 litry) i gotujemy godzinę na wolnym ogniu - przez 20 minut bez przykrycia, następnie pod przykryciem.

- 2 Przygotowane warzywa przypiekamy na patelni bez tłuszczu, dodajemy wraz z przyprawami i pozostałymi składnikami (oprócz białka) do bulionu i gotujemy następną godzinę.
- 3 Bulion przecedzamy przez gęste sito i wlewamy z powrotem do garnka.

Białko ubijamy, dodajemy powoli do bulionu i gotujemy 5 minut, przecedzamy przez płótno, studzimy, schładzamy w lodówce, następnie usuwamy tłuszcz z powierzchni, ponownie podgrzewamy, doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i podajemy sam lub z ulubionymi dodatkami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: