

## Rosół

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6749**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- skrzydelka , 3- 6 szt
- cebula, 1 szt
- marchewka, 2 szt
- pietruszka(korzeń), 1 szt
- seler, 1/2 szt (mały)
- sól, 1 łyżeczka
- domowa wegeta
- pieprz, szczypta
- świeży lub suszony lubczyk - 1 gałązka lub 1/2 małej łyżeczki
- świeża nać pietruszki 2-3 gałązki

## Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka należy dokładnie umyć, oczyścić z pozostałych piór itp. Następnie włożyć je garnka ok 2.5 l - 3.0 l , zalać zimną wodą pozostawiając miejsce na warzywa i postawić do gotowania na wolnym ogniu . Bez soli.
- 2 Warzywa obrać, pokroić na mniejsze kawałki ( np. marchew na ćwiartki ), cebulę przekrojoną na pół opalić nad palnikiem lub na blasze nierdzewnej na czarno - doda to koloru naszemu rosółowi ).
- 3 Po ok 45 min - 60 min gdy rosół delikatnie pyka dołożyć wszystkie świeże warzywa korzeniowe i cebulę , nadal gotować na wolnym ogniu. w tym etapie dopiero dodaję sól aby wcześniej mięso mogło oddać swój smak do powstającego bulionu.

Na ok 15 min przed zakończeniem gotowania dodać lubczyk i nać pietruszki, odrobinę pieprzu, domową wegetę wedle uznania.

Rosół gotuję ok 2 h na bardzo wolnym ogniu, od czasu do czasu dolewając odrobinę przegotowanej chłodnej wody aby uzupełnić wodę która wyparowała podczas gotowania , ale nie za dużą ilość.

## Twoje notatki do przepisu: