

Rosół wołowo - drobiowy



Autor: **btylza**
Przepisów: 21 Ocena: 533

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Mięso wołowe - szponder lub goleń - ok 300 g.
- Skrzydło indycze - 1 szt.
- Marchew - 2 szt.
- Pietruszka korzeń - 2 szt.
- Pietruszka natka - 1 pęczek.
- Średniej wielkości por - 1 szt.
- Średniej wielkości seler - 1 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Rozmaryn świeży - 1 gałązka
- Sól - do smaku
- Liść laurowy - 2 szt.
- Ziele angielskie - 3 ziarna.
- Pieprz czarny - 6 - 8 ziaren
- Swojski makaron ok. 50 dkg.

Sposób przygotowania:

- 1 - Do garnka wkładamy umyte mięso i zalewamy taką ilością zimnej wody aby przykryła mięso - wody nie może być zbyt dużo.
 - Zaczynamy gotować doprowadzając do wrzenia. W tym czasie łyżką cedzakową zbieramy wytrącające się białko.
 - Kiedy wywar się zagotuje zmniejszamy temperaturę tak aby proces gotowania przebiegał jak najwolniej
 - Dodajemy przyprawy (sól, pieprz, liść laurowy i ziele angielskie.
- 2 - Obieramy i myjemy warzywa oraz rozmaryn i natkę pietruszki.
 - Warzywa kroimy na dość duże części i po 80 minutach gotowania wkładamy do wywaru.
 - Cały czas sprawdzamy czy proces gotowania przebiega prawidłowo.
 - Cebuli nie obieramy tylko przekrawamy na pół i przypalamy na gazie.
 - Po kolejnych 20 minutach wkładamy do wywaru przypalone połówki cebuli oraz gałązkę rozmarynu.

- Po 120 minutach wyłączmy piecyk, mięso oraz warzywa wyjmujemy z rosółu. Możemy je wykorzystać jako składniki farszu do naleśników, krokietów bądź pierogów.

- Ewentualnie doprawiamy do smaku. Na talerze nakładamy swojski makaron, nalewamy gorący rosół i posypujemy poszatkowaną natką pietruszki.

SMACZNEGO !



Twoje notatki do przepisu: