

Rosół wołowy

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ok 3 litry wody, 40 dag szponderu, 40 antrykotu, liść laurowy, ziele angielskie
- 2 marchewki, cebula lub kawałek pory
- pół selera, 1 pietruszka

Sposób przygotowania:

- 1 Do gotującej się wody, wsadzamy umyte mięso, liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy na niewielkim ogniu przez ok 30 min, od czasu do czasu ściągając "szumowiny". Cebule kroimy w krążki, przysmażamy na suchej patelni, wrzucamy pokrojone w słupki jarzyny. Gotujemy na bardzo małym ogniu (tak aby się niezagotował) następne 30 min. Przyprawiamy według uznania
- 2 Podawac z makaronem nitki, lub lanymi kluskami. Najlepiej smakuje posypany zieloną pietruszką. Jeśli rosół chcemy zamrozić, należy go ostudzić, przelać przez sito a wywar wlać do woreczków od kostek do lodów.

Twoje notatki do przepisu: