

Rosół z trzech gatunków mięs



Autor: **agnes72**
Przepisów: **764** Ocena: **5081**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 650 g szyja indycza,
- 660 g porcji rosołowych z kurczaka,
- 600 g zestaw rosołowy wołowy,
- 250 g marchwi,
- 150 g korzeń pietruszki,
- 2 łyżki liści pora i selera,
- 1,5 łyżeczki przyprawy Doprawka,
- 100 g cebuli 2 małe sztuki,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 1 duży liść laurowy,
- 1 pęczek natki pietruszki 25 g,
- 1 łyżka liści lubczyk.

Sposób przygotowania:

- 1 Do dużego garnka włożyć opłukane zimną wodą opisane mięsa wkroić dowolnie marchew oraz korzeń pietruszki, wlać dwa litry wody. Wstawić na ogień i zagotować, jak już się gotuje zmniejszyć ogień, zebrać powstałe w czasie gotowania szumowiny. Po zebraniu szumowin dodać pokrojone liście pora i selera, podpaloną na gazie lub kuchni cebulę oraz doprawić przyprawą z solą (u mnie doprawka). Całość gotować na bardzo wolnym ogniu około trzech godzin tak aby rosół tylko pyrkotał.
- 2 W czasie gotowania się a właściwie pyrkotania rosółu dodać ziela angielskie oraz liść laurowy. Pod koniec gotowania czyli tak mniej więcej po trzech godzinach dodać pokrojona drobno natkę pietruszki i całość zagotować. Jak już mięso jest mięciutkie i praktycznie się rozpada wyłączyć gaz i zdjąć rosół z ognia.
- 3 Gdy już mamy ugotowany pyszny rosół makaron ugotować osobno kto jaki lubi ja wybrałam drobne muszelki. Ale każdy może używać makaronu jaki lubi.
- 4 Pyszny gorący rosółek podałam z ugotowanym osobno makaronem oraz wkładką mięsa wołowego. Rosół wyszedł tak przepyszny że córka nie mogła się objeść, wyglądała jak gruby bąk. Bardzo się cieszę że jej tak bardzo posmakował. Nie chwając się sama jestem z siebie dumna że wyszedł taki smaczny. Przed podaniem rosółu można doprawić świeżo zmielonym pieprzem czarnym.

Twoje notatki do przepisu: