

# Rosół z własnej gęsi.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **700** Ocena: **4473**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Porcje z gęsi (u mnie kadłub, kuper, łapki, żołądek, szyja, oraz serce i wątroba),
- Kawalek pora,
- 1 duża marchew,
- 1 korzeń pietruszki (chyba że swoja to około 6 małych),
- 6 ziarenek ziela angielskiego,
- 1 średnia cebula,
- 5 plasterów selera,
- 1 duży liść laurowy,
- 2 ząbki czosnku,
- Ulubiona przyprawa z dodatkiem soli,
- 1 mały pęczek natki pietruszki,
- 4 małe świeże gałązki liści lubczyk - maggi,
- 0,5 łyżeczki pieprzu czarnego mielonego.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 3 litry wody, dodać umyte porcje gęsi, warzywa oprócz, natki pietruszki, czosnku i pieprzu oraz podpaloną cebulę. rosół zagotować od czasu zagotowania zmniejszyć ogień i gotować tak aby rosół tylko pyrkotał przez dobre 3 godziny nawet cztery ( wtedy rosół jest klarowny nie mętny ) w międzyczasie zdjąć szumowiny.



- 2) Jak już mięso z gotowanego rosołu jest miękkie doprawić do smaku ulubioną przyprawą z dodatkiem soli dodać drobno pokrojony czosnek ( jeśli ktoś nie lubi można pominąć ), dodać również ziela angielskie, liść laurowy oraz pieprz czarny. Jeszcze chwilę pogotować na wolnym ogniu.



- 3) Na sam koniec gotującego się rosołu wkroić drobno natkę pietruszki oraz świeże liście lubczyk - maggi i lekko zagotować.





- 4 Rosół podałam z ugotowanymi osobno ziemniakami można również podać z makaronem kupnym lub swojskim. My lubimy z ziemniakami tak zawsze gotowano w moim dzieciństwie i powiem że taki najbardziej nam smakuje. Zawsze mama nam gotowała gdy byliśmy przeziębieni właśnie z czosnkiem.



Twoje notatki do przepisu: