

Rosół z własnej gęsi.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **751** Ocena: **4954**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg porcji z gęsi (u mnie skrzydła, kuper, szyja, część z żebrami, serce, wątroba, żołądek i łapki),
- 2 marchewki 300 g,
- 1 duży korzeń pietruszki (lub kilka małych swoich 7 - 8 szt.),
- 2 łyżki czubate liści pora,
- 1 czubata łyżka selera,
- 3 łyżki suszonych warzyw,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 1 liść laurowy,
- 1,5 łyżeczki przyprawy doprawka,
- 2 kostki magii (mam niemiecką),
- 1 średnia cebula,
- 2 łyżki natki pietruszki.

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek do garnka wlać trzy i pół litra wody, włożyć umyte części gęsi oraz marchew pokrojoną dowolnie i korzenie pietruszki. Zagotować zebrać powstałe szumowiny, zmniejszyć gaz i gotować na wolnym ogniu tak aby rosół tylko pyrkotał. Do gotującego się na bardzo wolnym ogniu rosółu dodać przyprawę np. doprawka, wsypać suszone warzywa dla ładniejszego zapachu, dodać liście pora i selera pokrojone dowolnie oraz ziela angielskie i liść laurowy i dalej gotować całość na bardzo wolnym ogniu.



- 2 W trakcie gotowania się rosółu na wolnym ogniu po upływie tak mniej więcej dwóch godzin przygotować magii w kostkach i dodać je do gotującego się rosółu i nadal gotować go na wolniutkim ogniu (czym mniejszy ogień przy gotowaniu się tym rosół będzie bardziej klarowny). Po upływie trzech godzin dodać cebulę opaloną na gazie lub kuchni kaflowej i pogotować chwilę z cebulą. Na koniec dodać natkę pietruszki, zagotować i zdjąć z ognia.



- 3 Ugotowany rosółek podałam z ugotowanymi ziemniakami jeśli ktoś nie lubi można podać z makaronem. Przed podaniem w salaterce lub miseczce można posypać świeżo zmielonym pieprzem czarnym. Rosół wyszedł tak smaczny że nic nie zostało, dodatkowo do miseczki dodałam mięso oskubane ze skrzydła.



Twoje notatki do przepisu: