

Rosół z ziemniakami na podrobach



Autor: **wiejska-chatka**
Przepisów: 36 Ocena: 665

   
5-6 os. > 60 min łatwe przystępne

Składniki:

- Porcja rosółowa z koguta wiejskiego
- szyja z kaczki
- 5 serc z kurcząt
- 5 wątróbek z kurcząt
- 5 żołądków z kurcząt
- 30 dkg wołowiny
- cebula średnia
- 3 ząbki czosnku
- 2 gałązki świeżego lubczyku
- sól
- Natka pietruszki
- 2 marchewki
- Pietruszka korzeń
- seler korzeń (kawałek)
- kapusta biała (kawałek)
- Por
- Pieprz ziarnisty

Sposób przygotowania:

- 1 Solimy 3 litry wody i zagotowujemy. W między czasie płuczemy wszystkie elementy mięsne i odsączamy. Kiedy zagotuje się woda wkładamy mięsa. Podgotowujemy i zmniejszamy ogień aby rosół tzw. "pykał". Po chwili dodajemy wszystkie warzywa bez cebuli. Cebulę nabijamy na widelec i spalamy na czarno nad palnikiem. Po przypaleniu cebuli dodajemy do rosółu. Gotujemy ok. 2,5 - 3 godzin. W między czasie możemy wyjąć mięso drobiowe gdyż się za bardzo rozgotuje.
Na zakończenie doprawiamy do smaku solą.
W moim przypadku rosół podany jest z młodymi ziemniakami, kawałkiem wołowiny i częścią podrobów oraz marchewką. Warto spróbować jest naprawdę pyszny.

Twoje notatki do przepisu: