

---

# Rosół

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7828 razy.

Rosol Nie Ma Prawa Byc z Drobiu!!!

Dobry, ciemny, wołowy.

Duzo wloszczyzny (por, marchew etc...)

Miecho wrzucic do wody (niektorzy twierdza ze wrzacej), takoz zielsko i gotowac. Nic wiecej.

Uwaga - najlepszy ze starej krowy - niestety mieso wowczas na mielone...

From: Darek <ladzk@ite.waw.pl>

A cebulka ? Najlepsza do rosolu jest cebula przypalona nad ogniem. Daje niepowtazalny aromat.

Niezbedny jest pieprz w kulkach - na poczatek gotowania. I odrobina mielonego na koniec.

From: Bogdan Mizerski <Bogdanm@tch.waw.pl>

Bialy! Bialy! czarny nie ma aromatu, tylko w gebe piecze...

From: Darek <ladzk@ite.waw.pl>

---

A jak chcesz ugotować rosół z kury używając wołowiny? Może być wołowy, z drobiu, ale najlepszy jest mieszany!

Nadesłał(a):Ya-nek <Janpe@msn.com> 2006-01-29 20:01:25

najlepszy jest mieszany - wołowina + kura + indyk + czarna kaczka + włoszczyzna + cebulka przypieczona z wbitymi goź dzikami + liść laurowy + ziele angielskie.

Nadesłał(a):aseret 2006-04-19 12:04:26

właśnie się zabieram za rosół, cholera to chyba nie takie trudne...

Nadesłał(a):Jarek18 2006-04-19 19:04:18

dodałem też brokuly, ale od razu się rozgotowały :(

Nadesłał(a):Jonek <Jonasz@btinternet.com> 2006-07-08 21:07:40

a ze niby jakim prawem rosół nie ma być z drobiuu?!?!?!?

Nadesłał(a):gosc13 <sonrisa\_del.viento@yahoo.pl> 2009-03-11 14:03:13