
Wywar z jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2869 razy.

Czas przygotow. 2,5 godz.

500 g marchwi,

500 g cebuli,

250 g selera,

100 g porow,

30 g masla,

bouquet garni, sol,

3,5 l wody.

1. Jarzyny oczyszcic, obrac, oplukac pod biezaca woda. Marchewke, cebule, seler

i pory pokroic w gruba kostke.

2. Na patelni rozgrzac maslo, wlozyc pokrojona cebule i pory. Dusic, az zmiekna (ok. 5 min). Przez caly czas mieszac drewniana lyzka, by sie cebula nie

przyrumienila.

3. Do duzego garnka wlozyc pokrojona marchewke, seler i podduszona cebule z porem. Zalac zimna woda, zagotowac, dodac bouquet garni. Gotowac dalej pod

przykryciem na malym ogniu najmniej przez 2 godz. W kuchni profesjonalnej

wywar gotuje sie do 6 godz. W garnku powinno zostac ok. 2 l plynu.

4. Gotowy wywar lekko osolic, przecedzic 2x przez bardzo geste sito.

5. Przechowywac w lodowce do 5 dni, a podzielony na porcje zamrozony w zamrazalniku do 3 miesiecy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)