
Wywar z kosti i mięsa - jasny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3295 razy.

Czas przygotow. 3,5 godz.

1 kg kosti wieprzowych,

200 g wieprzowiny (noga wieprzowa lub wołowa),

125 g marchwi,

100 g cebuli,

75 g porow,

3 ząbki czosnku,

3 goździki,

bouquet garni, sol,

3,5 l wody.

1. Jarzyny oczyścić, obrać, opłukać pod bieżącą wodą. Kostki umyć, porządkować. Nogi wieprzowe lub wołowe umyć.

2. Cebule podpiec bez tłuszczu na patelni lub w piekarniku.

3. Jarzyny, kostki i nogi włożyć do dużego garnka, zalać zimną wodą, zagotować.

Dodać bouquet garni i podpieczoną cebulę, naszpikowaną goździkami. Gotować

pod przykryciem na małym ogniu ok. 3 godz. (W kuchni profesjonalnej wywar

gotuje się 18 godz.) Pod koniec gotowania lekko posolic. W garnku powinno

zostać ok. 2 l płynu. Wywar ostudzić, zdjąć warstwę tłuszczu, który zbierze

się na powierzchni. Przecedzić przez gęste sito.

4. Wywar można przechowywać w lodówce do 3 dni. Można również zrobić większą

ilość wywaru (biorąc proporcjonalnie większą ilość składników). Podzielić na

porcje i zamrozić. Zamrożony wywar można przechowywać w zamrażalniku do 3

miesiący.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 10.

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