
Wywar z kosci i miesa - jasny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3203 razy.

Czas przygotow. 3,5 godz.

1 kg kosci cielecych,

200 g cieleciny (noga cieleca lub wolowa),

125 g marchwi,

100 g cebuli,

75 g porow,

3 zabki czosnku,

3 goździki,

bouquet garni, sol,

3,5 l wody.

1. Jarzyny oczyszcic, obrac, oplukac pod biezaca woda. Kosci umyc, porabac. Noge cieleca lub wolowa umyc.

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

3. Jarzyny, kosci i noge wlozyc do duzego garnka, zalac zimna woda, zagotowac.

Dodac bouquet garni i podpieczona cebule, naszpikowana gozdzikami. Gotowac

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

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

zostac ok. 2 l plynu. Wywar ostudzic, zdjac warstwe tluszczu, który zbierze

sie na powierzchni. Przepedzic przez geste sito.

4. Wywar mozna przechowywac w lodowce do 3 dni. Mozna rowniez zrobic wieksza

ilosc wywaru (biorac proporcjonalnie wieksza ilosc skladnikow). Podzielic na

porcje i zamrozic. Zamrozony wywar mozna przechowywac w zamrazalniku do 3

miesiecy.

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

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