
Wywar z miesa i kosci - ciemny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3062 razy.

Czas przygotow. 3,5 godz.

1,25 kg wołowiny z duża kością (noga wołowa),

250 g wieprzowiny (od szynki),

250 g kości cielecych,

1 marchewka,

1 cebula,

1 liść laurowy,

3 ząbki czosnku,

bouquet garni, sol,

4 l wody.

1. Kości i mięso dokładnie umyć. Marchewkę i cebulę obrać, opłukać pod bieżącą wodą.

2. Piekarnik nagrzać do temp. 200°C. Do dużego płaskiego naczynia włożyć kości i jarzyny. Piec tak długo, aż kości zbrązowieją (ok. 15-20 min). W czasie pieczenia odwracać kości kilka razy.

3. Do upieczonych kości wlać niewielką ilość wody, by rozpuścił się sos, który powstał w czasie pieczenia. Kości razem z sosem i jarzynami przelać do dużego garnka, zalać zimną wodą, zagotować, odszumować. Dodać bouquet garni, czosnek i liść laurowy. Gotować pod przykryciem na małym ogniu ok. 3 godz.

Pod koniec gotowania lekko posolic. W garnku powinno zostać ok. 3 l płynu.

Wywar ostudzić, zdjąć warstwę tłuszczu, który zbierze się na powierzchni.

Przeecedzić przez gęste sito.

4. Wywar można przechowywać w lodówce do 3 dni, a zamrożony (w porcjach) w zamrażalniku do 3 miesięcy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 12.

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