

---

# Mocny bulion

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1660 razy.

Bierze się mięsa wołowego 1 kilo kości 1/2 kilo, soli według potrzeby, wody 9-10 litrów, wkłada do garnka glinianego polewanego, nalewa zimną wodą i stawia na ogień, aby się zwolna gotowało, zbiera się szumowiny i dodaje jarzyny około 1/2 kilo, przykrywa szczelnie garnek i gotuje zwolna bez przerwy przez 5 godzin. Potem bulion już jest ugotowany. Daje to zupełną mięsą, silną, w której znajduje się bardzo mocna i przyjemna w smaku jarzyna, a na koniec pożywny kawał mięsa.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"