Rosół specjalnie dla chorych.

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1727 razy.

Dla bardzo ciężko chorych i osłabionych, gotuje się bardzo esencjonalny rosół w następujący sposób: kilo polędwicy lub pierwszej krzyżowej (biodrowej) oczyścić starannie z łoju, obmyć w wodzie, pokrajać w kostkę i wraz z włoszczyzną w talarki pokrajaną (bez cebuli) włożyć do dużego słoja, zalać zimną wodą tyle, aby tylko mięso przykryło i zawiązać jak na kompoty pęcherzem. Niech tak postoi przez noc na chłodnym miejscu, aby woda wszystkie soki z mięsa wyciągnęła. Rano wstawić słoik do garnka z sianem zalać zimną wodą do pełna i gotować przez 3 godziny. Gdy przestygnie wyjąć słoik, otworzyć, zlać rosół przez sitko, posolić, a gdy się ustoi; podać choremu zagrzany w filiżance.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"