fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Rosół drobiowo-wołowy bez cukru - przepis

Warzywa trafiają do wywaru po wstępnym gotowaniu mięsa. Łagodne wrzenie pomaga zachować jego klarowność.

Porcje: 6 porcji

Składniki

- około 2 kg kurczaka: cały lub 2 duże uda i korpus z szyją oraz skrzydłami
- 300 g wołowiny rosołowej
- 5 serduszek i 5 żołądków drobiowych
- 3 l zimnej wody
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1 cebula
- 2 gałązki natki pietruszki
- kawałek selera i pora
- 1 łyżka soli morskiej
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- 4 ziarna pieprzu oraz mielony pieprz
- ugotowany makaron do podania

Opcjonalnie

- 3-4 plasterki suszonych borowików
- 1 nieobrany ząbek czosnku
- szczypta lubczyku

Przygotowanie krok po kroku

1. Całego kurczaka podziel: oddziel szyję, skrzydła i uda, zostawiając piersi przy korpusie.
2. Umieść drób, wołowinę i podroby w dużym garnku. Zalej zimną wodą.

3. Zagotuj, zbierz szumowiny, posól. Gotuj pod przykryciem około 1 godzinę, utrzymując bardzo łagodne wrzenie.

4. Obierz korzenie, opłucz cebulę, por i natkę. Dodaj warzywa, ponownie zagotuj.

5. Dodaj przyprawy i wybrane dodatki opcjonalne. Dopraw mielonym pieprzem. Gotuj łagodnie, pod przykryciem, około 1,5 godziny.

6. Podaj gorący rosół z makaronem, siekaną natką, plasterkami ugotowanej marchewki i mięsem.

Uwagi

Uwaga: Pozostały wywar przecedź, zagotuj, przelej do słoików. Po ostudzeniu przechowuj w lodówce; mięso i warzywa oddzielnie.

Źródło przepisu: https://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_polska/rosol/przepis.html