

Jak przygotować bazę do sosów i zup?



# Opis wskazówki

W wielu przepisach jako podstawowy składnik występuje bulion mięsno-warzywny lub warzywny.

Nie zawsze mamy czas go przygotować, ale nie warto się martwić, bo są na to sposoby! Mając gotowy bulion, sos czy zupę możemy zrobić w 20 minut.

Dobry bulion to baza dla wielu potraw. To takie danie, które wszyscy robią „prawie” tak samo. Jednak to "prawie" może całkowicie zmienić smak.

O czym trzeba pamiętać?

Istnieje kilka fundamentalnych zasad:

Mięso zawsze wkładamy do zimnej wody, aby mogło oddać wszelkie smaki i zapachy.

Warto jest użyć kilku rodzajów mięsa i co najmniej jeden z nich powinien być z kością.

Ilość dodawanych warzyw decyduje o smaku bulionu. Im więcej korzennych warzyw tym słodszy posmak.

Po zagotowaniu się mięsa odszumowujemy rosół i dopiero wtedy dodajemy warzywa i przyprawy.

Bulion gotujemy stosunkowo długo (kilka godzin) i po zagotowaniu się zawsze na małym ogniu.

Wiele osób wzbogaca bulion o swoje „magiczne” składniki np. suszonego borowika, kapustę włoską, liście lubczyku, czy opalaną cebulę. To już zależy od indywidualnych preferencji.

Warto jednorazowo ugotować więcej bulionu, poporcjować i mieć w zapasie jako bazę do zup czy sosów. By dobrze się przechowywał należy go wcześniej odparować i przechowywać w najbardziej skondensowanej formie.

Jest kilka sposobów na przechowywanie bulionu. Najłatwiejszy to oczywiście mrożenie. Najlepsze do tego celu są niewielkie plastikowe pojemniki szczelnie zamykane. Warto pamiętać, że nigdy nie możemy mrozić niczego w szklanych słoikach, gdyż mogą pęknąć. Bardzo sprytnym rozwiązaniem jest przelewanie odparowanego bulionu do woreczka na lód. Dzięki temu uzyskamy małe skondensowane porcje do sosów, zup czy ryżu.