

Smak zawsze pod ręką



# Opis wskazówki

Raz w tygodniu ugotuj gar rosółu.

Część zjedz od razu, z drugiej zrób pomidorową na następny dzień a reszta zamroź i używaj jako bazy do zup, sosów lub risotta.

Do ogromnego gara włóż: -różne mięsa i/lub opieczone kości(skrzydła lub korpus wolnowybiegowej kury,gęsi lub indyka, szyjki kaczki lub indycze, kości wołowe, szponder, ogon wołowy, jednym słowem to co będzie najlepszego pod ręką) - sporo marchwi(im więcej tym rosół słodszy, także przemyś!) -przypalone/opieczone cebule(sztuka na litr rosółu) -por -seler -całe ząbki czosnku - przyprawy obowiązkowe:ziele angielskie, liść laurowy, pieprz -przyprawy wedle uznania: kurkuma, imbir, anyż gwiazdkowy, pieprz cajeński Zalej wszystko zimną wodą, tak by napewno przykryło wszystkie składniki, Powoli doprowadz do wrzenia. Zmniejsz ogień tak by rosół tylko puszczał Ci oczko. Gotuj długo i powoli(4-7h, z drobiu krócej z kośćmi i wołem dłużej) Dzięki powolnemu gotowaniu całe ścięte białko("szumy"?;) pójda na dno a rosół będzie klarowny. Solimy na końcu przed podaniem konkretnej porcji. Za każdym razem możesz podać rosół inaczej. Raz jako japoński ramen, innym razem jako wietnamskie pho albo grecką Avgolemono. Mięso i warzywa z rosółu zawsze wykorzystuje do pasztetów i farszy(naleśniki,krokiety,ciasto francuskie)