

Kostki rosółowe domowej roboty



Opis wskazówki

Te proste do przygotowania kostki rosołowe stanowią świetny dodatek smakowy do zup, sosów, dań jednogarnkowych, itp.

Jeżeli kiedykolwiek wylałeś tłuszcz i soki z pieczenia mięsa, to po przeczytaniu tej wskazówki już nigdy więcej nie popełnisz takiego błędu!;) Jedynie co trzeba zrobić to stworzyć odpowiednią bazę. Na spód brytfanki z mięsem należy ułożyć umyte i obrane warzywa, takie jak marchewka, seler, pietruszka, cebula i obowiązkowo główkę czosnku w łupinkach (smak upieczonego czosnku jest niepowtarzalny i niezmierny). Warto to zrobić, ponieważ nada to naszym kostkom dodatkowego aromatu. Po upieczeniu mięsa tłuszcz który się wytopił wraz z sokami należy przelać do pojemniczków na kostki rosołowe i wedle upodobań dodać ulubione zioła i całe ząbki upieczonego czosnku. Następnie schłodzone włożyć do zamrażalnika i poczekać ok. jednego dnia aż stężeje i gotowe! Podczas przygotowywania zup, sosów dodaj jedną/dwie kostki rosołowe zamiast tych kupnych, które są pełne soli i środków konserwujących. Naprawdę warto spróbować!