

rosół na spodku



Opis wskazówki

Rosół nie zmetnieje będzie pyszny i esencjonalny .Ugotuje się szybciej dzięki zwyklemu spodkowi(spodek od szklanek).Sposób sprawdzony i kontynuowany od wielu lat,również sprawdza się przy większych prxedsrwzieciach tj.wesela,chrzciny.

Na dno garnka kładziemy czysty spodek do góry dnem ,na spodek wkładamy do garnka wszystkie mięsa i warzywa zalewamy zimną wodą i wstawiamy na średni gaz z tendencją po zagotowaniu zmniejszamy.Ciśnienie które wytwarza się pod spodkiem wypuszcza tzw.bąbelki powietrza równomiernie co ma wpływ szybsze i równomierne gotowanie rosółu.Rosół również niemętnieje .Wszelkie próby gotowania rosółu bez spodka zawsze kończyły się większym lub mniejszym niepowodzeniem. Trik stosowany w moim rodzinnym domu od pokoleń również przy gotowaniu na większe imprezy.Aby rosół był smaczniejszy pod koniec gotowania dodajemy wiazke z połowy pęczka natki pietruszki ,jednej gałązki lubczyku i jednej gałązki od selera korzeniowego wkładamy do garnka i zaparzamy .Dodajemy 4 ząbki czosnku.przykrywamy i wylanczamy gaz.Po ok.10 min.przecedzamy już gotowy rosół. Aby rosół miał piękny kolor dodajemy do mięs na których ma się gotować(w moim przypadku jest to 70 dag pręgi wołowej 1skrzydło z indyka)2 skrzydełka z kurczaka kukurydzianego rosol bedzie miał piękny złoty kolor bez zbędnych proszków.