

ABC bulionu



Opis wskazówki

Sklepowe półki pełne kostek bulionowych zachęcają do korzystania z gotowych i prostych sposobów. Ale czy gotowa kostka potrafi zastąpić własnoręcznie przygotowany wywar? Niekoniecznie. Przygotowanie bulionu, choć czasochłonne, wcale nie jest trudne.

Bulion mięsny

Umyte mięso zalewamy zimną wodą. Doprawiamy liściem laurowym, zielem angielskim i gotujemy na małym ogniu przez około godzinę. Po zagotowaniu na wywarze pojawi się biało-szara piana – białko, które uwolniło się z mięsa. Rozpuści się ono podczas gotowania, więc nie musimy go wyławiać.

Po godzinie dodajemy obrane i pokrojone warzywa. Wyjątek stanowi cebula, którą warto wcześniej opalić nad palnikiem. Nada ona naszemu bulionowi delikatnie gorzkawą nutę.

Obraną cebulę nabijamy na widelec i obracając opiekamy nad palnikiem, aż skórka poczernieje i pojawią się na niej bąble.

Całość gotujemy przez około godzinę. Z bulionu wyławiamy mięso i warzywa. Aby uzyskać czysty bulion warto precedzić go przez sitko lub gazę.

Taki bulion możemy od razu wykorzystać do przygotowania zup, sosów czy duszonych potraw.

Koncentrat z bulionu

Z ugotowanego bulionu możemy także uzyskać koncentrat, który nadaje się do zamrożenia. Precedzony bulion odparowujemy na małym ogniu do ok. 1/5 jego początkowej objętości. Następnie raz jeszcze precedzamy go przez sitko lub gazę. Gdy wystygnie zyska galaretowatą konsystencję. W takiej formie możemy go przechowywać przez kilka dni w lodówce lub zamrozić.