

Bulion na kościach

Dzięki warzywom, liściom laurowym, cytrynie i ziołom ten bulion zyskuje wyjątkowy smak, który doskonale rozgrzeje w zimowy dzień.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 18-36 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Kości wołowe, cielęce lub z kurczaka,
- 2 marchewki, grubo posiekane
- 1 por, grubo posiekany
- 1 seler naciowy, grubo posiekany
- sok z 1 cytryny
- 1 liść laurowy



Wykonanie:

Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Rozłóż kości na blasze do pieczenia i piecz przez godzinę, obracając je po 30 minutach.

Rozgrzej wolnowar. Włóż warzywa do wolnowaru, dodaj kości i tyle wody, aby napełnić garnek do 2 cm od góry. Dodaj sok z cytryny i liście laurowe. Przykryj i gotuj na LOW przez 18-36 godzin. Im dłużej będziesz gotować bulion, tym będzie on ciemniejszy.

Umieść durszlak nad miską i wyjmij wszystkie kości do durszlaka. Przelej bulion z miski na patelnię. Przecedzić cały płyn przez drobne sito. Posmakuj i dopraw tylko w razie potrzeby. Pozostaw bulion do ostygnięcia i usuń tłuszcz.