

Esencjonalny rosół

Długie, powolne gotowanie wydobywa pełnię smaku i aromatu, tworząc klarowny, esencjonalny rosół. To idealna baza do zup i domowych bulionów, która rozgrzewa i koi w chłodne dni.

 Czas na High: 6-8H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 10-12H

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg mięsa na rosół np. korpus kurczaka, udka, wołowe szponder
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1/4 selera
- 1 por biała część
- 1 cebula przypalona na suchej patelni
- 3 ząbki czosnku
- 3 litry wody
- 2 liście laurowe
- 3-4 ziela angielskie
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu w ziarnach
- natka pietruszki do podania



Wykonanie:

Mięso opłucz, przełóż do wolnowaru i zalej zimną wodą.

Dodaj obrane warzywa w całości, cebulę przypaloną na patelni, czosnek i przyprawę.

Gotuj na ustawieniu LOW przez minimum 10 godzin lub HIGH przez 6 godzin.

Po ugotowaniu przecedź rosół, dopraw solą i pieprzem do smaku.