





Rosół cielęcy

Delikatny i aromatyczny wywar może stanowić także bazę do wielu innych zup czy dań.

 Czas na High: -

 Czas na Low: 8

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - 1 kg kości cielęcych
- - Seler
- - 3 marchewki
- - 5 ząbków czosnku
- - 2 pomidory
- - 6 gałązek tymianku
- - Pół pęczka natki pietruszki
- - 5 liści laurowych
- - 10 ziarenek pieprzu czarnego
- - 100 ml oleju



Wykonanie:

1. Umyte warzywa i kości przesmaruj olejem i włóż do naczynia Crock-Pot.
2. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i pozostaw na 20 min.
3. Naczynie z zapieczonymi składnikami ustaw w wolnowarze Crock-Pot. Dodaj tymianek, liście laurowe, pieprz czarny, a następnie zalej wodą.
4. Przykryj pokrywą i ustaw poziom LOW na 8 godzin.

Autor przepisu Darek Kuźniak