

ROSÓŁ WOŁOWY



- **WOŁOWINA Z KOŚCIĄ** (NAJLEPIEJ SZPONDER, PRĘGA, ŁOPATKA LUB MOSTEK) 1kg
- **DROBIOWE CZĘŚCI ROSOŁOWE** (PIERŚ, UDKA LUB SKRZYDEŁKA) 400g
- **DUŻA PORCJA WŁOSZCZYZNY Z KAPUSTĄ** (3 ŚREDNIEJ WIELKOŚCI MARCHEWKI, PÓŁ SELERA KORZENIOWEGO, DUŻY KORZEŃ PIETRUSZKI, ŚREDNI POR, KAWAŁEK KAPUSTY WŁOSKIEJ)
- **CEBULA** 1 SZT.
- **DUŻY LIŚĆ LAUROWY** 1 SZT.
- **PIEPRZ** 5-6 ZIARENEK
- **PĘCZEK NATKI PIETRUSZKI**
- **SÓL**

1

Do dużego garnka włożyć na początek wołowinę. Zalać ok. 3,5 l zimnej wody. Lekko osolić. Postawić na małym ogniu i tak ustawić temperaturę, by mięso wolno się gotowało. Łyżką cedzakową systematycznie usuwać zbierającą się szumowinę. Po około 30 minutach dodać części rosółowe kury i dalej gotować, odszumowując.

2

Marchewkę, seler i pietruszkę obrać, starannie wyptukać i przelożyć do salaterki. Z kapusty i pora usunąć zewnętrzne liście, a resztę dokładnie wyptukać pod bieżącą wodą. Cebulę obrać, opalić na ogniu lub suchej patelni, tak aby wierzchnia warstwa cebuli czerniała. Gdy wywar mięsny stanie się już klarowny, wrzucić liść laurowy, ziarenka pieprzu, opaloną cebulę oraz obrane warzywa. Przykryć i gotować wolniutko 1,5 – 2 godziny, aby rosół tylko „pyrkał” i im wolniej, tym lepiej.

3

Gdy minie wyznaczony czas, spróbować rosół i ocenić, jak mocno go przyprawić. Na ogół wystarczy trochę soli i odrobina pieprzu. (Niektórzy, przyzwyczajeni do smaku gotowych przypraw, zastępują sól kostką rosółową lub przyprawą typu vegeta). Następnie przykryć garnek i niech wszystko się gotuje aż mięso będzie zupełnie miękkie, tzn. bez trudu da się oddzielić od kości. Przecedzić rosół do dobrze nagrzanego wazy. (nie powinien wystygnąć przed podaniem!).

4

Podawać z makaronem, posiekaną natką pietruszki i plasterkami marchewki.

SKALA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 210 min

