



ROSÓŁ

niejedno ma imię

Najlepsze
przepisy na rosoly
z Polski i ze świata

ZAPRASZAMY NA NAJLEPSZE **ROSŁY** z polski i ze świata

Kochamy **ROSÓŁ**... lubimy się nim sycić i rozgrzewać, dodawać różnorodne dodatki i przyprawiać według naszych upodobań. W tym e-booku dajemy Wam najlepsze naszym zdaniem przepisy na rosół z Polski i ze świata. Zostały one przygotowane przez mistrza kulinarnego Roberta Sowę.

A więc zasiądźcie w gronie przyjaciół, rodzin i przygotujcie solidne miski. Niech rosół nasycą Was i wprowadzą w doskonały nastrój. Nie zapomnijcie o szczypcie ulubionych **przypraw Prymat**, które idealnie doprawią Wasze talerze i dodadzą... **więcej smaku!**

Zespół Prymat i Doradca Smaku

***Zero waste**

Jeszcze jedno ;) Wszystkie rosóły przygotowaliśmy od początku do końca z najlepszych produktów i przypraw Prymat, zrobiliśmy im zdjęcia, a potem... zjedliśmy z wielkim smakiem. Przy ich gotowaniu nic się zmarnowało. Wszystkie zdjęcia zostały zrobione prawdziwym potrawom, dokładnie takim, które „wyszły spod ręki” kucharza i w takiej samej formie są możliwe do zrobienia również przez Was, w Waszych domach.



BULIONY

od nich zaczyna się każda zupa





Bulion warzywny



Składniki

- **1** obrany pęczek włoszczyzny
 - **1 ćwiartka** kapusty włoskiej
 - **1** przekrojona na pół i opalona cebula
 - **3 ząbki** czosnku w łupinach
 - **2** suszone borowiki
 - **2 l** wody
- Do smaku:** 3 ziarenka ziela angielskiego, 4 ziarenka pieprzu czarnego ziarnistego, 2 liście laurowe, tymianek, sól himalajska Prymat



Przygotowanie

1. Umyte warzywa, kapustę włoską, suszone grzyby oraz przyprawy włożyć do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu przez około godzinę.
2. Następnie doprawić do smaku i zestawić z ognia na około 20 minut.

PORADA:

Jak wykorzystać bulion?

Tak przygotowany bulion podawać z dowolnymi dodatkami lub wykorzystać jako bazę do sosów wegetariańskich.



Bulion z suszonymi grzybów leśnych



Składniki

- **300 g** suszonych podgrzybków
- **1** obrany pęczek włoszczyzny
- **1** przekrojona na pół i opalona na suchej patelni cebula
- **2** ząbki czosnku
- **2** łyżki masła
- **2** litry wody

Do smaku: 5 ziaren pieprzu czarnego ziarnistego, 2 liście laurowe, sól kamienna spożywcza jodowana, tymianek suszony

Prymat



Przygotowanie

1. Suszone grzyby warto parę godzin przed przygotowaniem bulionu zalać ciepłą wodą.
2. Po kilku godzinach wyjąć grzyby, pokroić w paseczki, a wodę z moczenia pozostawić.
3. Do garnka wlać wodę, dodać włoszczyznę, cebulę, przyprawy, masło i gotować na wolnym ogniu, aż warzywa będą miękkie.
4. Tak przygotowany bulion przecedzić i ponownie wlać do garnka, dodać grzyby, wywar z moczenia grzybów i gotować około ½ godziny.

Propozycja podania:

Taki bulion możemy podać z grzybami i kwaśną śmietaną lub przecedzić i podać czysty ze śmietaną, a grzyby wykorzystać do pierogów, uszek lub pasztecików.

DOMOWY RAMEN

z boczkiem i jajkiem





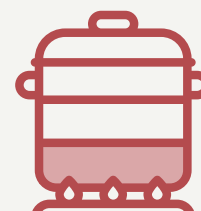
Domowy ramen z boczkiem i jajkiem



**10
porcji**



**3,5
godz.**



**średnio
łatwy**



Składniki

- **½ kg** surowego boczku wieprzowego ze skórą
- Olej rzepakowy
- **Składniki na bulion:**
- **1 kg** pokrojonych kości wieprzowych
- **1** pęczek obranej włoszczyzny
- **1** prażona cebula z łupiną
- **3** ząbki czosnku
- **4 l** wody
- **5** goździków Prymat
- **10** nasion kolendry Prymat
- **½** szklanki shio tare (można zastąpić sosem sojowym)
- **1** łyżka pasty miso
- **1** pokrojony pęczek cebuli dymki
- **1** pokrojona biała część pora
- **1** arkusz pokrojonego w paski nori
- **100 g** marynowanych pędów bambusa
- **400 g** ugotowanego makaronu ramen
- **4** jajka ugotowane na miękko

Do smaku: Sól morska z chili, pieprz czarny mielony Prymat



Przygotowanie

1. Kości wieprzowe włożyć do garnka, zalać wodą tak, aby przykryć mięso i gotować pod przykryciem przez około 2 godziny.
2. Po tym czasie dodać włoszczynę, cebulę, czosnek, przyprawy i gotować jeszcze godzinę.
3. Następnie dodać do smaku shio tare, pastę miso i gotować około pół godziny.
4. W czasie gotowania rosołu skórę boczku ponacinać w kwadraty, natrzeć olejem, doprawić solą i pieprzem oraz włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na dwie godziny, a na ostatnie 15 minut zwiększyć temperaturę do 230°C.
5. Tak przygotowany boczek przełożyć na deskę i pokroić w plastry, a pozostałe na blaszce smaki i soki dodać do ramenu.
6. Do misek włożyć boczek, jajko ugotowane na miękko i obrane z łupiny, makaron ramen, pokrojoną cebulę dymkę, białą część pora, pędy bambusa, paski nori i zalać całość gorącym ramenem.

ROSÓŁ

z kury wiejskiej z makaronem





Rosół z kury wiejskiej z makaronem



**10
porcji**



**3,5
godz.**



łatwy



Składniki

- 1 pokrojona na kawałki kura wiejska
 - 1 obrany pęczek włoszczyzny
 - 1 przekrojona na pół i opalona cebula
 - 3 ząbki czosnku w łupinkach
 - 200 g ugotowanego makaronu nitek
 - 1 pokrojony pęczek szczypiorku lub natki pietruszki
 - 3 l wody
 - 2 łyżki Przyprawy do rosółu Prymat
- Do smaku:** 5 owoców ziela angielskiego, 5 ziarenek pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, sól himalajska Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki kury wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy około godzinę.
2. Podczas gotowania zbieramy szumowiny łyżką cedzakową, dodajemy włoszczyznę, cebulę, czosnek, przyprawy i gotujemy na wolnym ogniu, do miękkości mięsa przez około dwie godziny.
3. Pod koniec gotowania doprawiamy solą i zdejmujemy z gazu. Wyjmujemy kawałki mięsa i rozdrabiamy na mniejsze kawałki, a warzywa studzimy.
4. Na talerze nakładamy makaron, plasterki marchewki, mięso, szczypiorek lub natkę pietruszki i zalewamy gorącym rosołem.

PORADA:

Któż nie kocha sałatki jarzynowej?

Warzywa z rosółu siekamy w drobną kosteczkę, dodajemy pozostałe składniki sałatki jarzynowej, dobry majonez i robimy sałatkę jarzynową, którą zawsze każdy z domowników chętnie zje – na śniadanie, kolację czy jako przekąskę.

DOMOWA POMIDOROWA NA ROSOLE



**JAK
U BABCI**





Rosół pomidorowy, czyli pomidorowa na rosole z wczoraj Roberta Sowy



8 porcji



0,5 godz.



łatwy



Składniki

- **2 l** rosółu drobiowego
 - **100 g** koncentratu pomidorowego
 - **1 łyżka** masła
 - **1** pęczek natki pietruszki
 - **200 g** śmietany kremówki
- Do smaku:** sól himalajska, cukier, pieprz biały mielony Prymat



Przygotowanie

1. W rondelku na maśle smażyć przecier pomidorowy przez około 2 minuty, cały czas mieszając.
2. Następnie wlać gorący rosół, dodać cały pęczek natki pietruszki i zagotować.
3. Po kilku minutach wyjąć natkę, dodać śmietanę, wymieszać i doprawić do smaku.

PORADA:

Najlepsza pomidorówka wychodzi na rosole drobiowym.



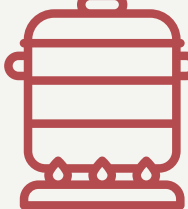
AZJATYCKI

rosół z pieczonej kaczki





Azjatycki rosół z pieczonej kaczki

 10 porcji	 4 godz.	 łatwy
--	---	---

Składniki

- 1 surowa kaczka ok. 1,8 kg (może być też w częściach porcja rosółowa z kaczki korpus, szyja, skrzydła)
 - 1 obrana i pokrojona marchewka
 - 1 obrana pietruszka
 - 1 biała część z pora
 - 1 przekrojona na pół cebula nieobrana, opalona
 - 5 ząbków czosnku w łupinach
 - ½ obranego selera
 - ½ szklanki pokrojonego w plastry świeżego imbiru
 - 1 papryczka chili
 - 1 obrana i pokrojona w ćwiartki pomarańcza
 - 4 łyżki sosu rybnego
 - 4 łyżki sosu sojowego
 - 1 łyżka cukru trzcinowego
 - 3 łodygi trawy cytrynowej
 - 1 posiekany pęczek kolendry
 - 1 posiekany pęczek dymki
 - 1 garść kiełków fasoli mung
 - 4 pokrojone w plastry grzyby shitake
 - około 4 litry wody
 - limonka do skropienia
- Do smaku:** sól morska jodowana, chili pieprz cayenne, 1 laska cynamonu, ½ łyżeczki nasion anyżu, 1 łyżeczka nasion kolendry, 5 ziaren ziela angielskiego, 5 liści laurowych Prymat

Przygotowanie

1. Z kaczki wyciąć piersi, korpus i udka i ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem wraz z warzywami i piec około 1 godziny w temp. 200°C.
2. Następnie do dużego garnka włożyć upieczone mięso z warzywami, dodać czosnek, cebulę, zalać wodą tak, aby mięso było całkowicie przykryte i gotować na małym ogniu 2 godziny, aż mięso zacznie mięknąć.
3. Przyprawy podprażyć minutę na gorącej, suchej patelni i dodać do wywaru. Pod koniec gotowania dodać pokrojony imbir, potłuczoną trawę cytrynową, przekrojoną na pół papryczkę chili i gotować do miękkości mięsa.
4. Po ugotowaniu rosół przecedzić przez sito, podgrzać i doprawić do smaku sosem rybnym, sojowym, sokiem z pomarańczy, pieprzem i cukrem.
5. Na letniej patelni po prażeniu ułożyć pierś z kaczki ponacinaną skórą do dna patelni, wytopić tłuszcz, przewrócić na drugą stronę, następnie wystudzić i pokroić na cienkie plastry. Do miski włożyć plastry kaczki, grzyby shitake, makaron ryżowy, kolendrę, szczypior, marynowany czosnek i zalać gorącym rosółem. Podawać z ugotowanym makaronem ryżowym, marynowanym czosnkiem, pastą sambal oelek, mięsem z kaczki i częścią limonki do skropienia.

ROSÓŁ SZKOCKI





Rosół szkocki



**10
porcji**



**3
godz.**



łatwy



Składniki

- **½ kg** pokrojonych żeberek jagnięcych
 - **½ kg** łopatki jagnięcej
 - **1** obrana i pokrojona w plastry marchewka
 - **1** obrana i pokrojona w plastry pietruszka
 - **¼** obranej i pokrojonej brukwi
 - **1** pokrojona biała część pora
 - **1** pokrojona łodyga selera naciowego
 - **2** pokrojone w kostkę cebule
 - **4** pokrojone w plastry ząbki czosnku
 - **100 g** kaszy perłowej
 - **1** posiekany pęczek natki pietruszki
 - **4 łyżki** oleju rzepakowego
 - **3 l** rosółu warzywnego
- Do smaku:** 5 ziarenek ziela angielskiego całego, 5 ziarenek pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, tymianek suszony, sól morską jodowaną Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki mięsa pokroić na kawałki.
2. W dużym rondlu na oleju obsmażyć mięso z każdej strony na złoty kolor.
3. Mięso przełożyć do miski, a w rondlu podsmażyć cebulę, czosnek i warzywa.
4. Do tak przygotowanych warzyw dodać mięso, przyprawy, zalać rosółem warzywnym i dusić na wolnym ogniu przez około godzinę.
5. Następnie dodać kaszę i gotować kolejną godzinę, aż mięso będzie miękkie.
6. Tak przygotowaną aromatyczną i treściwą zupę podawać z natką pietruszki.

PORADA:

Krupnik inaczej

Rosół szkocki to przysmak, który przypomina nasz rodzimy swojski krupnik. Ogrzeje w chłodniejsze dni, a na pewno nasyci. Jagnięcinę **możemy zastąpić** mięsem wołowym: szpondrem lub pręgą wołową, polecam również tłustszy drób jak kaczka lub gęś.

ROSÓŁ

Z GĘSI, KACZKI I INDYKA
z kluskami lanymi





Rosół z gęsi, kaczki i indyka z kluskami lanymi



**10
porcji**



**3,5
godz.**



łatwy



Składniki

- **2** udką z kaczki
 - **2** udką z gęsi
 - **1** golonka z indyka
 - **1** szyjka indycza pokrojona na trzy części
 - **1** obrany pęczek włoszczyzny
 - **1** przekrojona na pół i opalona cebula
 - **3** ząbki czosnku w łupinkach
 - **200 g** ugotowanych lanych kluseczek
 - **1** pokrojony pęczek szczypiorku
 - **3 l** wody
- Do smaku:** 5 owoców ziela angielskiego, 5 ziaren pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, Przyprawa do rosółu, sól himalajska Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki drobiu włożyć do garnka, zalać wodą i gotować przez około godzinę.
2. Podczas gotowania zebrać łyżką cedzakową szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę, czosnek, przyprawy i gotować do miękkości mięsa około dwie godziny.
3. Pod koniec gotowania doprawić solą i zdjąć z ognia. Wyjąć kawałki mięsa i rozdrobnić na mniejsze kawałki, a warzywa wystudzić.
4. Na talerz nałożyć kluseczki, plasterki marchewki, mięso, szczypiorek i zalać gorącym rosółem.

PORADA:

Jak wykorzystać mięso z rosółu?

Z pozostałego mięsa i warzyw możemy zrobić galaretkę drobiową, dodając do rosółu żelatynę.

Jak zrobić lane kluski?



Składniki na 4 porcje

- **2** jajka
- **1** łyżka wody
- **4-5** łyżek mąki pszennej
- Sól morską Prymat do smaku



Przygotowanie

1. Jajka wbić do miski i rozkłócić, po czym wlać wodę. Nie przestając miksować, dosypywać po szczypcie mąkę.
2. Ucierać około 4-5 minut. Po tym czasie ciasto powinno być gładkie, puszyste i gęste, jednak o lejącej konsystencji.
3. W dużym garnku doprowadzić wodę do wrzenia i posolić do smaku.
4. Do gotującej się wody cienką stróżką wlewać ciasto, przesuwając powoli miskę z ciastem nad garnkiem. Kiedy całe ciasto będzie w wodzie, lekko wymieszać kluski w garnku i poczekać, aż wypłyną na powierzchnię.
5. Gdy woda z kluskami ponownie zacznie wrzeć, odcedzić kluski na sitku.

ROSÓŁ

z podrobów drobiowych

Z OMLETEM





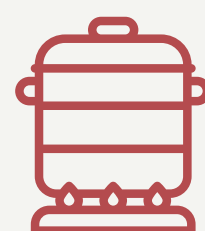
Rosół z podrobów drobiowych



**10
porcji**



**2
godz.**



łatwy



Składniki

- 1 pokrojona szyja z indyka
 - 6 żołądków gęsich
 - 8 serduszek kaczych
 - 1 skrzydło indycze
 - 6 kurzych łapek
 - 1 obrany pęczek włoszczyzny
 - 1 przekrojona na pół i opalona cebula
 - 3 ząbki czosnku w łupinkach
 - 3 suszone namoczone podgrzybki
 - 1 omlet ze szczypiorkiem
 - 1 pokrojony pęczek pietruszki
 - 3 l wody
- Do smaku:** 5 ziarenek ziela angielskiego, 5 ziarenek pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, cząber suszony, sól kamienna spożywcza jodowana Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki podrobów włożyć do garnka i gotować około pół godziny.
2. Podczas gotowania zebrać łyżką cedzakową szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę, grzyby z wodą z moczenia, czosnek, przyprawy i gotować do miękkości mięsa na wolnym ogniu przez około godzinę.
3. Pod koniec gotowania doprawić solą i Cząbrem suszonym Prymat, zdjąć z gazu.
4. Wyjąć kawałki mięsa, a warzywa przełożyć do miseczki.
5. Na talerz nałożyć pokrojony w paseczki omlet ze szczypiorkiem, plasterki marchewki, podroby, posiekane grzyby, posypać natką pietruszki i zalać gorącym rosółem.

PORADA:

Co zamiast makaronu?

Rosół można podawać nie tylko z makaronem. Tę ulubioną i często serwowaną w domu zupę możemy podać z pokrojonym omletem, naleśnikiem lub lanymi kluseczkami. W ten prosty sposób zupa ta może zawsze smakować nieco inaczej i zaskoczyć smakiem gości i domowników.

ROSÓŁ

z pręgi i szpondra wołowego





Rosół z pręgi i szpondra wołowego



**10
porcji**



**3
godz.**



łatwy



Składniki

- **1 ½ kg** pokrojonego szpondra wołowego
- **½ kg** pręgi wołowej
- **1** obrany pęczek włoszczyzny
- **1** przekrojona na pół i opalona cebula
- **3** ząbki czosnku z łupiną
- **200 g** ugotowanego makaronu domowego
- **1** pokrojony pęczek pietruszki
- **3 l** wody
- **Do smaku:** 5 ziarenek ziela angielskiego, 5 ziarenek pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, lubczyk suszony, sól himalajska Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki mięsa włożyć do garnka i gotować przez około jedną godzinę.
2. Podczas gotowania zebrać łyżką cedzakową szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę, czosnek, przyprawy i gotować na wolnym ogniu do miękkości mięsa, przez około dwie godziny.
3. Pod koniec gotowania doprawić solą i zdjąć z gazu.
4. Wyjąć kawałki mięsa, a warzywa przełożyć do miseczki.
5. Na talerz nałożyć makaron, plasterki marchewki, mięso, posypać natką pietruszki i zalać gorącym rosołem.

PORADA:

Pomysł na polski klasyk

Pozostałe kawałki mięsa możemy podać w sosie chrzanowym z gotowanymi warzywami z rosołu. Tak zwana sztuka mięs w sosie chrzanowym.



ROSÓŁ ZABIELANY





Rosół zabieleny czyli typowy comfort food



**10
porcji**



3 godz.



łatwy

Rosół zabieleny to kompletnie nowy smak polskiego klasyka, a także pomysł na „drugie życie” rosółu z kury. Przypomina amerykańską czy brytyjską chicken soup, która w mig poprawi nam humor, wyleczy z chandry, a może nawet z choroby.



Składniki

- **1** pokrojona na kawałki kura wiejska
 - **1** obrany pęczek włoszczyzny
 - **1** przekrojona na pół i opalona cebula
 - **3** ząbki czosnku z łupiną
 - **1** pokrojony pęczek szczypiorku lub natki pietruszki
 - **3 l** wody
 - **200 ml** śmietany kremówki
 - **2** żółtka
- Do smaku:** 5 owoców ziela angielskiego, 5 nasion pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, lubczyk suszony, sól alpejska warzona drobnoziarnista Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki kury włożyć do garnka i gotować około godzinę.
2. Podczas gotowania zebrać łyżką cedzakową szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę, czosnek, przyprawy (Liście laurowe, Ziele angielskie, Pieprz czarny Prymat) i gotować do miękkości mięsa, przez około dwie godziny.
3. Pod koniec gotowania doprawić solą i Lubczykiem suszonym Prymat, zdjąć z ognia.
4. Wyjąć kawałki mięsa, rozdrobnić na mniejsze kawałki, a warzywa wyjąć i ostudzić.
5. W misce połączyć śmietanę z żółtkami, dokładnie wymieszać, stopniowo dodając gorący rosół.
6. Następnie dodać do pozostałego rosółu i zagotować.
7. Na talerz nałożyć poszarpane mięso, plasterki marchewki, szczypiorek lub natkę pietruszki i zalać gorącym zabielonym rosółem.



ROSÓŁ

wołowy z kołdunami
i lubczykiem





Rosół wołowy z kołdunami i lubczykiem



10
porcji



3,5
godz.



średni



Składniki rosół

- **½ kg** pokrojonego szpondra wołowego
 - **½ kg** pręgi wołowej
 - **1** obrany pęczek włoszczyzny
 - **1** przekrojona na pół i opalona cebula
 - **3** ząbki czosnku z łupiną
 - **1** pokrojony pęczek lubczyku
 - **3 l** wody
 - **20** sztuk ugotowanych kołdunów
- Do smaku:** nasion ziela angielskiego, 5 ziaren pieprzu czarnego ziarnistego, 3 liście laurowe, lubczyk suszony, sól himalajska drobnoziarnista Prymat



Przygotowanie

1. Umyte kawałki mięsa włożyć do garnka i gotować przez około jedną godzinę.
2. Podczas gotowania zebrać łyżką cedzakową szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę, czosnek, przyprawy i gotować jeszcze przez około 2 godziny na wolnym ogniu, do miękkości mięsa.
3. Pod koniec gotowania doprawić solą i zdjąć z ognia.
4. Wyjąć kawałki mięsa, a warzywa przełożyć do miseczki.
5. Na talerz nałożyć kołduny, plasterki marchewki, posypać lubczykiem i zalać gorącym rosółem.

Kołduny



Składniki

FARSZ

- **½ kg** mielonego antrykotu wołowego lub karkówki jagnięcej
- **100 g** zmielonego łoju wołowego
- **1** jajko
- **4** roztarte ząbki czosnku
- **½ szklanki** rosółu wołowego

Do smaku: sól morską, pieprz czarny mielony, majeranek suszony Prymat

CIASTO

- **½ kg** mąki
- **1** jajko
- **1 szklanka** letniej wody
- **1 łyżka** oleju rzepakowego

Do smaku: sól morską Prymat



Przygotowanie

1. Mięso włożyć do miski, dodać jajko, Czosnek, Majeranek suszony Prymat, rosół, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.
2. Następnie farsz włożyć do lodówki i przygotować ciasto.
3. Do przesianej mąki dodawać jajko, stopniowo wodę, sól i zagnieść ciasto, aż będzie elastyczne i miękkie.
4. Tak przygotowane ciasto nakryć ściereczką i odstawić na 30 min.
5. Ciasto rozwałkować na cienki placek i wycinać małe koła (o średnicy 4 cm).
6. Na środek każdego kółka z ciasta nałożyć schłodzony farsz, przykryć drugim kółkiem ciasta, dokładnie skleić brzegi, formując kołduny.
7. Tak przygotowane kołduny gotować w lekko osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch (przez około 5 minut).

ZUPA PHO

z wołowiną i kolendrą

Roberta Sowy





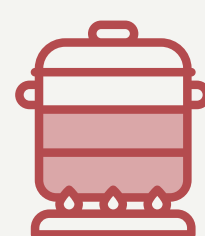
Zupa pho z wołowiną i kolendrą



**10
porcji**



4 godz.



średni



Składniki

- **1 kg** pociętych na kawałki kości wołowych
- **1** obrana marchewka
- **1** obrana pietruszka
- **1** przekrojona na pół opalona cebula z łupiną
- **2** ząbki czosnku
- **6** plasterów obranego świeżego imbiru
- **3-4 łyżki** sosu rybnego
- **2 łyżki** sosu sojowego
- **1-2 łyżek** sambal oelek
- **200 g** oczyszczonej i pokrojonej w cienkie plasterki polędwicy wołowej
- **1 szklanka** kiełków fasoli mung
- **1** pokrojona cebula dymka
- **1** pokrojona w ćwiartki limonka
- **200 g** ugotowanego makaronu ryżowego
- **1** posiekany pęczek kolendry
- **1** pęczek posiekanej tajskiej bazylii – opcjonalnie, bo to trudno dostępny składnik
- **3 litry** wody
- **Do smaku:** ½ łyżeczki nasion anyżu, laska cynamonu, 3 owoce ziela angielskiego Prymat



Przygotowanie

1. Kości wołowe, czosnek, cebulę i warzywa ułożyć na blaszce do pieczenia i piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180°C.
2. Następnie przełożyć całość do garnka, dodać przyprawy, imbir, zalać wodą i gotować trzy godziny na wolnym ogniu.
3. Polędwicę wołową włożyć do miski, wlać sos rybny, sos sojowy, dodać łyżeczkę pasty sambal oelek i dokładnie wymieszać.
4. Tak przygotowane mięso smażyć na rozgrzanej patelni przez minutę, mieszając cały czas (polędwicę można dodać na surowo, ja osobiście wolę szybko smażoną).
5. Wywar cedzimy przez sito, podgrzewamy, doprawiając do smaku pozostałymi sosami rybnym i sojowym.
6. Do misek wkładamy makaron, kolendrę, bazylię, kiełki, dymkę, kawałki polędwicy wołowej, zalewamy gorącym wywarem i podajemy dla smaku z częstkami limonki.

PRZYPRAWY, które odmieniają smak ROSOŁU

Imbir

Pikantność
i orientalna,
świeża nuta

Kurkuma

Piękny, złocisty kolor

Ziele angielskie
i Liść laurowy

Absolutna podstawa wszelkich
zup i wywarów. Duet idealny do
rosołu, od niego wszystko się
zaczyna. Dzięki niemu nadasz
rosołowi korzenny smak i aromat.

Chili

pieprz cayenne

Ostrość, tak pożądana
i charakterystyczna dla
azjatyckich rosołów

Natka pietruszki

Odświeżający aromat
i korzenny smak



Niejedno imię **ROSOŁU**

jedna
**PRZYPRAWA
DO ROSOŁU**



szybki efekt
bez dodatku soli



CZYSTY SKŁAD: marchew, cebula, pasternak i por, a także natka pietruszki, lubczyk, czarny pieprz, ziele angielskie oraz tymianek.



Doskonała do rosółów, zup, bulionów



Idealne zwieńczenie smaku Twojego ROSOŁU



UNIWERSALNE ZASTOSOWANIE
do potraw mięsnych i warzywnych



Sprawdza się również w zupach i sosach grzybowych