

Rosół Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewek	6
kawałek selera	1
pietruszka	1
pora	1/2
łyżeczka pieprzu czarnego ziarnistego	1
ziarenek ziela angielskiego	4-6
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
łyżeczki soli	2
łyżka cukru	1
łyżeczki pieprzu czarnego mielonego	1/2
wołowina	1/2 kg
drób	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy dokładnie. Warzywa obieramy (oprócz cebuli), pora trzeba dokładnie wypłukać. Mięso, warzywa i grzybki przekładamy do garnka, zalewamy ok. 2,5 l zimnej wody i stawiamy na średnim ogniu, nie przykrywamy garnka. Gotujemy aż woda zawrze, w międzyczasie starannie zbieramy łyżką cedzakową pojawiające się na powierzchni szumowiny. Kiedy zawartość się zagotuje i usuniemy szumowiny, dodajemy ziarenka pieprzu i ziela, liście laurowe, zmniejszamy ogień pod garnkiem i przykrywamy go. Gotujemy rosół na wolnym ogniu ok. 1,5 godz. - płyn ma tylko mrugać, to ważne! Kiedy rosół się już podgotuje to obieramy cebulę (tylko w jednej wierzchniej warstwy suchej, żółtej skórki, resztę zostawiamy) przekrawamy ją na pół i kładziemy przecięciem do dołu na rozgrzanej suchej patelni albo żeliwnej płytce i pieczemy aż się przypali na czarno, po czym przekładamy do rosolu. Na rozgrzaną, suchą patelnię wsypujemy cukier i przechylając ją karmelizujemy go na ciemny brąz - uwaga, jest bardzo gorący i patelnia też! Wlewamy karmel do rosolu - ostrożnie, bo pryska. Dodajemy sól i gotujemy następnie 1,5 godz. cały czas pilnując aby płyn tylko lekko wrzał/mrugął. Jeśli będziemy gotować rosół na zbyt dużym ogniu, straci klarowność! Po 3 godz. mięso rosół będzie gotowy a mięso w nim mięciusięńkie. Przecedzamy całość. Część marchewek kroję na talarki i zostawiam w rosole. Resztę warzyw (oprócz pora i cebuli) zużywam do sałatki. Mięso mielę na farsz do pierogów. A rosół doprawiam na koniec mielonym pieprzem i podaję z własnoręcznie zagniecionym makaronem. Z podanej ilości składników otrzymamy ok. 2 l dobrego, esencjonalnego rosolu. Jeśli kogoś zniechęcają "oczka" na powierzchni to można rosół, oczywiście po ostudzeniu, wstawić na kilka godzin do lodówki a potem zebrać z wierzchu zastygły tłuszcz.

