

Koszerny rosół z fasolą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

0,75 kg wołowiny chudej (rostbef),0,75 kg wołowiny rosołowej (nie za tłustej)

1 szklanka ugotowanych ziaren fasoli białej (ja idę na skróty i używam fasoli w zalewie w puszcze)

ziele angielskie	4 szt.
cebula	1 szt.
por	1/2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
jajko ugotowane na twardo	2 szt. (na farfelki)
marchew	3 szt.
pietruszk	1 szt.
seler	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć wieczorem fasolę .Rano ugotować do miękkości i odcedzić.

Oba mięsa , obrane warzywa , przyprawy zalać 7 szklankami wody i doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć gaz i gotować 2 godziny na małym ogniu (rosół ma lekko „ pyrkać ").Doprawić rosół do smaku .

Osobno ugotować w osolonym wrzątku Farfelki. Odcedzić.

Wyjąć miękkie mięso i warzywa z zupy .Rostbef Pokroić w grube kawałki i włożyć do rosołu razem z podzieloną na kawałki marchewką , pietruszką i selerem (po kawałku na porcję) .Wołowinę rosołową obrać od kości i użyć razem z resztą odsączonych warzyw na pierogi, krokiety, naleśniki, pulpety itp - ja robię z samej wołowiny pierożki Kreplach i podaję w rosole jeśli mi trochę zostanie - coś tak jak kołduny).

Podawać wkładając na talerz mięso, warzywa, porcję podgrzanej fasoli i Farfelek. Zalewać gorącym rosołem i posypać pokrojoną natką pietruszki.

W odstępstwie od oryginału ja dodaję do gotowania na tą porcję 2 kostki rosołowe wołowe - po prostu traktuję je jako przyprawę do zup (vegetę , jarzynkę czy co tam kto używa) .

