Rosół wołowy z cheddarem i śmietanką



HABIBI

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
włoszczyzna	duży pęczek
ser cheddar	150-200 g
śmietanka	200 ml
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
pieprz ziarnisty	
przyprawa do potraw Kucharek	
chili Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wołowe umyć, osączyć, pokroić w mniejsze kawałki i zalać zimną wodą.
Dodać oczyszczoną i pokrojoną włoszczyznę, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, liście laurowe oraz nieco kucharka.
Zagotować, zmniejszyć płomień i gotować na małym ogniu do miękkości mięsa.
Gotowy rosół odcedzić - jarzyny i mięso zużyć do innej potrawy.
Rosół doprawić sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu oraz chili.
Dolać śmietanę i wymieszać.
Na każdy talerz nałożyć dowolnie (grubo lub drobno) utarty cheddar i zalać gorącym rosołem.

Podawać, wg smaku, z makaronem, grzankami, krojonymi naleśnikami lub ryżem.

My czasami jemy z błyskawicznym makaronem - kruszę, wkładam do gorącej zupy i czekam chwilę, aby spęczniał.
Zamiast śmietanki świetnie sprawdza się mleko skondensowane.