

Rosół z kaczki i wołowiny



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na rosół:

udka z kaczki	2 sztuki
udziec wołowy	500 gramów
marchew	300 gramów
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
cebula	400 gramów
ząbek czosnku	1 sztuka
grzyby suszone	1 sztuka
sól morska wędzona w płatkach	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i obrane jarzyny wrzucamy do garnka, razem z obraną cebulą. Dodajemy łyżeczkę soli wędzonej, ząbek czosnku i kapelusz suszonego grzyba. Zalewamy zimną wodą, ponad poziom mięsa i warzyw. Zagotowujemy, ściągamy szumowiny, zmniejszamy płomień na minimum. Gotujemy bez przykrycia 2-3 godziny, co jakiś czas dolewając zimnej wody. Następnie mięso i warzywa wyjmujemy, przekładamy do szczelnego pojemnika (pokażemy Wam, jakie cuda można wyprawiać z rosół).

Część marchewek kroimy w talarki, ponownie dodajemy do zupy, do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z ugotowanym makaronem.