Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Rosół z wołowiny

Smaczny z pasztecikami

Składniki:

- wołowina , 1 kg
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso umyć, włożyć do zimnej wody (8 szklanek), zagotować pod przykryciem na silnym ogniu, zszumować (szumowin nie wyrzucać, gdyż zawierają wysoko gatunkowe białko; należy je zużytkować do drugiego dania, sosu itp.), następnie zmniejszyć płomień i gotować l godz. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, włożyć do rosołu razem z przekrajaną na pół i zrumienioną na blasze cebulą. Dodać korzenie i dalej gotować ok. l godz. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je z wywaru. Rosół podawać na talerzach, posypany posiekaną zieleniną, z makaronem, kluskami lanymi, kładzionymi lub francuskimi albo z kaszą pokrajaną w kostkę; rosół w filiżankach podawać z pasztecikami.