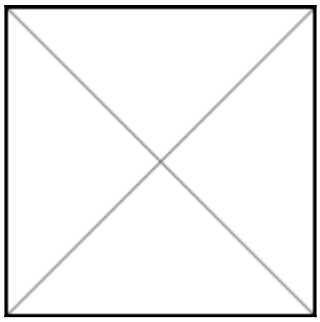

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Mięso w rosole

Całkiem całkiem

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- wołowina , 50 dag

Sposób przygotowania:

Szponder opłukać, przerąbać w poprzek żeber, zalać wrzącą wodą, dodać poli i ugotować powoli pod przykryciem. Gdy mięso już się dogotowuje, włożyć oczyszczoną włoszczyznę, zrumienioną na płycie kuchennej cebulę, przyprawy i powoli ugotować do miękkości. Mięso podzielić wraz z żeberkami na porcje, włoszczyznę pokrajać. Na każdy talerz nalać 1/4 litra rosołu, włożyć porcję mięsa z kostką, porcjęw łoszczyzny i porcję ryżu, makaronu lub ziemniaków, posypać krajaną zieloną pietruszką.