



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Baranina gotowana z rosółu

Polecam z sosem czosnkowym.

Składniki:

- ziele angielskie, 1 szczypta
- cebula, 3 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- baranina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Skruszałe mięso baranie opłukać, nie luzując z kości zalać gorącą wodą i powoli gotować; posolić. Gdy mięso już się dogotowuje, dodać włoszczyznę, cebulę zrumienioną na płycie i przyprawy; na końcu dodać kapustę włoską. Gdy mięso miękkie, rosół odcedzić, ugotować w nim ziemniaki krajane w krążki. Mięso pokrajać na cieniutkie plastry i podawać bardzo gorące z warzywami, ziemniakami z rosółu i sosem: pomidorowym, czosnkowym, cebulowym.

