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

Wywar jarzynowo-mięsny

Pozostałe mięso można wykorzystać na paszteciki

Składniki:

- mięso wołowe z kością, 25 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- cebula, 0.5 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- pieprz, 1 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kości i mięso dokładnie umyć w ciepłej wodzie, zalać zimną wodą (6 szklanek), zagotować na silnym ogniu pod przykryciem, następnie zmniejszyć płomień i gotować na wolnym ogniu ok. l godz. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, włożyć do podgotowanego wywaru z kości, ugotować. Pod koniec gotowania dodać przyprawy ziołowe. Gdy warzywa i mięso będą miękkie, odcedzić je, warzywa pokrajać i włożyć do zupy lub przeznaczyć na sałatkę, ewentualnie do dekoracji drugiego dania; mięso rozdrobnić i również włożyć do zupy lub wykorzystać na paszteciki.