



Rosół drobiowo - wołowy

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kura wiejska od mamy lub babci - 1/2 szt.

wołowina z kością np. mostek, pręga lub łatla - 1/2 kg

marchewka - 3 szt.

pietruska - 1 szt.

por - 5 cm

seler - kawałek

cebula - 1 szt.

zielenina (nać pora, selera, pietruszki, lubczyku, szczypior - kto co lubi) - pęk

ziarna czarnego pieprzu - 5-8 szt.

sól morską, pieprz czarny świeżo mielony - do smaku

świeża natka pietruszki do dekoracji - trochę

woda ZIMNA - 2 i 1/2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Królowa polskich zup potrzebuje dużo czasu i uwagi, jak każda królowa - dziewczyna.

A więc:

Do garnka z ZIMNĄ wodą wkładam przygotowane mięso. Kiedy woda z mięsem zacznie się gotować, na powierzchni pokazuje się tzw. szumowiny, zbieram je sitkiem lub łyżką. W tym momencie zmniejszam ogień, tak aby wywar bardzo delikatnie pyrkał. Przyprawiam solą, dodaję pieprz w ziarnach. Następnie gotuję długo, długo, dłuugo... (ok. 2-3 godzin) kontrolując, czy wywar nie wrze zbyt mocno. Gdy będzie gotowany zbyt gwałtownie wygotuje się, a co gorsze będzie mętny. 30-40 minut przed zamierzonym końcem gotowania do garnka wrzucam wszystkie, umyte i obrane wcześniej, warzywa oraz zieleninę. Jedyne cebulę opiekam nad palnikiem by nadała rosółowi piękny kolor.

Po zakończeniu gotowania przelewam rosół przez metalowe sitko do mniejszego garnka, pozbywając się w ten sposób wszelkich niechcianych składników (lub tego co z nich pozostało). Następnie z sitka wybieram te, które

chcę zachować do spożycia (np. marchewkę, mięso czy pietruszkę). Rosół podaję z makaronem.