

Rosół

Jak ugotować prawdziwy i dobry polski rosół? Na pewno potrzeba wiedzy i cierpliwości. Tu znajdziesz porady jak krok po kroku przygotować najpopularniejszą zupę w Polsce.

Wskazówki wstępne:

- Rosół gotujemy zawsze na małym ogniu przez kilka godzin (około 4), dzięki temu nie będzie mętny
- Aby nie dosypywać wzmacniaczy smaku ani kostek rosołowych potrzebujesz dużo składników. Dużo warzyw, różne rodzaje mięs, suszone grzyby, cebula. Nie bój się dodawania ich w dużych ilościach. Dzięki dużej ilości składników twoja zupa będzie aromatyczna
- Podczas gotowania zbieraj łyżką z powierzchni tak zwane „burzyny” czyli pianę, która wytwarza się podczas gotowania mięsa
- Nie przykrywaj rosołu pokrywką, szczególnie kiedy gotujesz rosół z kaczki czy kury
- Gotuj raz a dobrze. W dużym garnku mieści się dużo składników. Ugotuj cały gar, jak ci się znudzi rosół, zamień go w pomidorówkę dodając przecier z pomidorów i nieco przypraw.
- Makaron do rosołu gotuj w osobnym garnku, dzięki temu zupa będzie klarowny
- Do rosołu używaj mięs takich jak: kura, kaczka, królik, wołowina. Pamiętaj aby mięsa te nie były suche. Tłuszcz jest nośnikiem smaku, dzięki niemu rosół będzie aromatyczny

Rosół na mięsie kurzym z dodatkiem wołowego

Kurę i wołowinę opłukujemy wkładamy do garnka zalewamy wodą tak aby przykryła mięso. Gotujemy przez ok 2 godziny na małym ogniu, zbierając od czasu do czasu burzyny.

Warzywa obieramy, jeśli mamy możliwość cebulę kroimy w połówki i opalamy nad ogniem, aby dodać zupie smaku. Dodajemy warzywa, zmniejszamy ogień do minimalnego. Dodajemy suszone grzyby i przyprawy oraz miód. Soli należy dodać 1 łyżkę a następnie regulować do uzyskania odpowiedniej słoności. Jeśli w garnku jest miejsce dolewamy jeszcze wody. Gotujemy jeszcze 2 godziny, odparowaną wodę uzupełniamy dolewając zimnej.

Wedle uznania warzywa z rosołu można pokroić w kostkę lub pozostawić w całości, mięso należy obrać ze skóry i kości i chrząstek i wrzucić je z powrotem do zupy.

Makaron ugotować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Nałożyć do miski, dodać warzywa, zalać rosołem.

Rosół na mięsie wołowym

Składniki (przygotowany w garnku 6l):

- Porcja rosołowa wołowa (ok 500g)
- Cała kura wypatroszona (ok 1kg) + kurze łapki

- 5 marchewek
- 2 pietruszki
- pęczek natki pietruszki związany sznurkiem (do gotowania)
- 3 cebule
- 1 ząbek czosnku
- 1 seler
- 2 pory
- 1 łyżka miodu
- garść suszonych grzybów
- 3 liście laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego
- sól, pieprz
- woda (ok 3litrów)
- opakowanie makaronu do rosółu
- dodatkowo świeża natka pietruszki do posypania zupy