Domowy wywar z mięsa

Domowy wywar mięsny jest znacznie lepszy w smaku od kupnych rosołków w kostkach, proszku i paście, a także, w odróżnieniu od nich, nie zawiera soli. Jeśli więc używamy go do potrawy, należy ją posolić do smaku.

Wywar z wołowiny, cielęciny lub jagnięciny
Około 1,2 litra

900 g kości (z wołowiny, cielęciny lub jagnięciny), posiekanych
2 gałązki świeżego tymianku
2 gałązki natki pietruszki
1 duży liść laurowy
1/2 łodygi selera
2 cebule, grubo posiekane
2 łodygi selera naciowego, grubo posiekane
2 marchewki, grubo posiekane
4 ziarenka pieprzu

Przygotowanie: 20 minut plus schłodzenie
Gotowanie: 5–6 godzin

1) Włożyć kości do dużego rondla i zalać 2 litrami wody tak, by je zakryła. Doprowadzić do wrzenia, zbierając z powierzchni szumowiny.
2) Związać nitką tymianek, natkę pietruszki, liść laurowy i seler. Wrzucić do rondla wraz z cebulą, posiekanym selerem naciowym, marchewką i pieprzem. Gotować pod przykryciem na maleńkim ogniu 5–6 godzin.
3) Odcedzić wywar przez sito, odrzucając kości i warzywa. Odstawić, by ostygł, wstawić do lodówki. Odczekać aż tłuszcz zastygnie na powierzchni, a następnie go usunąć.

Inne propozycje

• Jeśli wolimy gęstszy, ciemniejszy wywar, należy piec kości 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 230°C.

• Rosół można też ugotować z mięsa, a nie z kości. Przyrumienić w dużym rondlu 125 g mięsa bez kości: wołowiny, bądź chudej jagnięciny lub wieprzowiny na 1 łyżce oleju słonecznikowego. Wyjąć mięso, wrzucić do rondla grubo posiekane warzywa – 1 cebulę, 1 marchewkę i 1 łodygę selera naciowego. Przyrumienić, wlać 2 litry wody i doprowadzić do wrzenia. Wrzucić mięso i znów doprowadzić do wrzenia. Gotować chwilę na małym ogniu, zbierając z wierzchu szumowiny. Dodać 2 listki laurowe, po jednej gałązce natki pietruszki i świeżego tymianku, 10 ziarenek pieprzu i 1/2 łyżeczki soli. Zmniejszyć ogień i gotować powoli pod przykryciem 2 godziny. Odcedzić, ostudzić i usunąć tłuszcz. W ten sposób uzyskamy około 1,2 litra wywaru.

• Po schłodzeniu wywaru i usunięciu tłuszczu można go gotować, żeby odparował. Schłodzony wlewa się do foremek do lodu i zamraża, przekłada do torebki foliowej i przechowuje w zamrażalniku. Kostki wrzucamy później do gorących potraw.

Fot. Shutterstock