
Rosół

na jesienne słoty i smutki

Do 2,5 – 3l wrzątku dodajemy:

- pół łyżeczki tymianku, majeranku i rozmarynu,
- 1 łyżeczkę całego kminku,
- 60 dag wołowiny z kością (rostbef lub żeberka),
- kość cielęcą ze szpikiem,
- dwa skrzydła indycze,
- 2 cebule w całości,
- 6 dużych ząbków czosnku pokrojone w drobniutkie słupki,
- 1 łyżeczkę kolendry mielonej,
- 1 kopiałą łyżeczkę imbiru,
- ½ łyżeczkę Cayenne,
- 1 łyżeczkę kardamonu,
- 1 duży liść laurowy,
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżeczkę Vegety,
- sól do smaku (ok.1 łyżki)
- związany pęczek zielonej pietruszki,
- ½ łyżeczki bazylii,
- 1 łyżeczkę kurkumy.

Przykryć i gotować na bardzo małym ogniu ok. 3 godzin, po czym dodać 2 średnie marchewki i 1 pietruszkę. Gotować do miękkości ok. 30min i zjadać z drobniutkim makaronem 4-jajecznym. Jeśli chcemy rosół zostawić do następnego dnia, należy po ugotowaniu odcedzić do przez sitko.

Po talerzu takiego rosółu wracają chęci do życia. Możemy gotować go i zjadać tak często, jak mamy na to ochotę.

Z mięsa rosółowego robimy pierogi lub zjadamy z marchewką duszoną i chrzanem.

