



SZTUKA MIĘSA W ROSOLE

SKŁADNIKI:

1-1,5 kg rozbratla Uczta Qulinarna
3 cebule
3 marchewki
1 główka białej kapusty
1/2 dużego selera
1 por
kilka gałązek natki pietruszki lub koperku do dekoracji
sól, pieprz w ziarenkach,
2-3 ziarenka ziela angielskiego
2-3 liście laurowe

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozbratel oczyścić i osuszyć za pomocą ręcznika papierowego. Warzywa umyć i pokroić w słupki lub plasterki. Mięso, jarzyny i przyprawy włożyć do garnka, po czym zalać zimną wodą. Dołożyć przekrojoną na pół i opaloną nad ogniem lub na patelni cebulę.
2. Całość gotować na bardzo wolnym ogniu ok. 3 godzin, aż mięso zmięknie. Rosół powinien być aromatyczny i klarowny. Na koniec doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Przed podaniem udekorować posiekaną natką pietruszki lub koperkiem.