



Rosółki wołowe / drobiowe / warzywne

 6 porcji

 32 min

Składniki

- 400 g mięsa drobiowego lub wołowego
- 110 g selera świeżego
- 40 g pietruszki (korzeń)
- 40 g cebuli
- 50 g marchwi
- 10 g lubczyku

- 1 duży pomidor lub 1 Ł koncentratu pomidorowego
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 Ł szałwi
- 1 Ł rozmarynu
- 200 g soli gruboziarnistej
- 1 liść laurowy

- 1 goździk
- pół miarki Kohersen = 50 g wina czerwonego wytrawnego
- 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie

1

Pokrojone mięso wrzucić na wirujące noże, miksować. W przypadku gdy chcemy zrobić rosółki warzywne, ten krok pomijamy.

 30 sek.  9

2

Przełożyć do innego naczynia.

3

Do naczynia głównego włożyć wszystkie warzywa, rozdrobnić miksując.

 15 sek.  6

4

Dodać sól, mięso (w przypadku gdy chcemy zrobić rosółki warzywne, mięso pomijamy), wino, przyprawy, gotować.

 30 min  100°C  3

5

Ostudzić.



Miksować.



30 sek.



8



Zwiększyć prędkość i dalej miksować.



30 sek.



10



Przełączyć do słoika i zakręcić. Przechowywać w lodówce do 3 miesięcy. UWAGA! 1 pełna łyżeczka odpowiada 1 kostce rosółowej.
