



Wołowe consomme

przepisy.pl

 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wołowina z kością - 700 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- mielona wołowina - 400 gramów
- marchewka - 2 sztuki
- pietruszka - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- seler naciowy - 4 słupki
- białko z jajek - 5 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obierz warzywa, pokrój na mniejsze kawałki i część z nich przypiecz na patelni do momentu, gdy będą miały ciemną skórkę.
2. Przełóż tak przygotowane warzywa, wraz z mięsem i kośćmi, do dużego garnka i zalej dwoma litrami wody. Doprowadź do wrzenia, po czym zbierz powstałą pianę.
3. Dodaj przyprawy i dwie Bulionetki Knorr. Gotuj całość na małym ogniu przez około 2 – 3 godziny.
4. Przeceń bulion, odkładając warzywa na później, po czym schłódź go do temperatury 30 stopni.
5. Wymieszaj mięso mielone z białkami kurzych jaj i dodaj do bulionu. Całość doprowadź powoli do lekkiego wrzenia, a następnie dokładnie przeceń przez gazę .
6. Na koniec pokrój włoścзыzną w cienkie paski i serwuj z gotowym consommé.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl