

Jak przygotować wywar

Dodany przez SylwiaLilianna

Dobry wywar

Podstawę wielu zup - rosół instant możemy zastąpić samodzielnie przygotowanym wywarem. Przyrządza się go z mięsa, kości lub drobiu, ryb, jarzyn, bądź z grzybów. Mięso na wywar umieszcza się w zimnej wodzie, którą powoli doprowadza się do wrzenia. Wywary mięsne dzieli się na jasne i ciemne. Mięso, kości i jarzyny przed ugotowaniem piecze się około 15 minut (do zbrązowienia kości). Gotowy, oczyszczony z nadmiaru tłuszczu wywar możemy przechowywać w lodówce do 3 dni, zamrożony do 3 miesięcy.

