



БУЛЬОН, КАК ОСНОВА

Итальянская и французская кухня

400 г телячьих костей с мясом

1 веточка розмарина

1 морковь

2 стебля сельдерея

1 чайная ложка тимьяна

1 лавровый лист

1 чайная ложка черного перца

1 чайная ложка соли

1 кофейная ложка шалфея

1 помидор

1 литр воды

1 луковица

3 зубчика чеснока

В 1 литр воды опустить мясо, розмарин, морковь, сельдерей, лавровый лист, черный перец, соль, шалфей, лук, чеснок, помидор. Варить 1.5 часа. Мясо, морковь, помидор, лук, чеснок и сельдерей вынуть и превратить в пюре. Вернуть в бульон и закипятить.

© Ален Панов, 2013