

Wywar-baza na zupę - mięsny

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- Chude mięso, kości (indyk, polędwica, królik itd.)

Przygotowanie:

Mięso gotujemy w wodzie. Przestudzony wywar wstawiamy na noc do lodówki. Rano ściągamy z powierzchni widoczne części tłuszczu.

Do tak przygotowanego wywaru mięsnego dodajemy przyprawy, włoszczyznę, inne warzywa i gotujemy wybraną zupę.