

Autor : Magda

Titlu : Consome

Articol : Consome

800 g carne de vita
2 kg oase de vita cu maduva
500 g morcovi
300 g pastarnac
200 g telina
250 g ceapa
3 albusuri
0.02 piper boabe
0.25 g sare

Operatii pregatitoare

Oasele se taie in bucati se oparesc si de spala. Legumele se curata se spala, jumatate se taie felii iar restul se lasa intregi. Carnea se spala si se toaca cu masina cu sita rara.

Mod de preparare

Oasele se fierb in circa 4-5 l apa cu sare. Se spumeaza, se adauga legumele intregi si se mfiarb 4-5 ore. Se raceste, se degreseaza si se strecoara prin sita. Carnea de vita tocata se amesteca cu albusurile de ou si putina apa rece si se adauga in supa impreuna cu legumele taiate felii si piperul boabe. Se fierb 10 - 15 minute, la foc tare si dupa aceea se continua fierberea la foc moderat, circa 50 minute. Se strecoara prin etamina umeda si se degreseaza din nou.

Prezentarea si servirea

Consomeul se prezinta in bol, supiera sau ceasca. Se serveste fierbinte.