



Домашни бујони (пилешки, говедски и од зеленчук)

Овој рецепт е основа за готвење, рецепт кој секогаш треба да го чуваме при рака, како алатка во кујна. Фичо ќе ни покаже како да направиме домашни бујони.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

За ПИЛЕШКИОТ БУЈОН ќе ви треба:

- цели пилешки гради
- батаци и крилца (по желба)
- 1 страк праз
- 2 корени целер
- 2 главици кромид на четвртини
- 1/2 пашканат на кругови
- 1 голем морков на кругови
- 5 чешниња лук на половинки
- 1 китка мајчина душица
- сол и бибер

За ГОВЕДСКИОТ БУЈОН ќе ви треба:

- говедски коски
- 5 чешниња лук на половинки
- 1/2 пашканат на кругови
- 2 големи моркови на кругчиња
- 2 главици кромид на четвртинки
- 1 целер на кругови
- 10 семиња коријадер
- 1 праз на кругови
- 2 големи лажици доматино пире
- 200 мл слатко црвено вино

За ЗЕЛЕНЧУКОВИ БУЈОНИ ќе ви треба:

- 1 страк праз на кругови
- 2 главици целер
- 1 китка мајчина душичка
- 1 морков на кругови
- 1 пашканат на кругови
- едно гранче брокула
- 3 чешниња лук на половинки
- 2 главици кромид на четвртини
- 1/2 лажичка сол
- неколку гранчиња магдонос
- 2 лорови листа
- 1/2 лажичка бибер
- 7-8 семиња од коријандер



Чекор 1

За пилешкиот бујон да има димен вкус и мирис, а и потемна боја потребно е прво да ги потпечете пилешките коски во загреана рерна на 200 степени едно 15-20 минути.

Во сад на оган ставете околу 2 литра вода и додадете го пилешкото. Исецкајте го зеленчукот и додадете го во садот. Се' заедно оставете да се вари околу 1 час на средна температура или додека да се намали течноста на половина.

Чекор 2

Говедскиот бујон е база за многу јадење и сосови. Дава богат вкус, има полно тело и атрактивна боја. Добро е да го имате во секое време.

Коските што ќе ги набавите, замолете ги во месарата да ви ги исечат на парчиња. Така ќе ослободат уште побогат вкус. Печете ги на 220 степени 1 час, максимум час и половина.

Во садов во кој што ќе го приготвувате бујонот ставете го исечканиот зеленчук и малку ќе го запржите колку да фати боја. Додадете го доматиот пире и виното.

Гответе додека да добиете убава златна боја. Извадете ги на кујнска хартија да ја впије маснотијата, потоа вратете ги на оган и додадете 3 литри вода.

Варете на тивко 3 часа додека да се намали течноста на половина.

Чекор 3

Сите зеленчуци запржете ги во масло, додадете им 2 литри вода и варете ги покриени со капак додека смесата не згусне. Тргнете го капакот и оставете ја смесата да врие уште 20 минути.

Совет

Бујоните може и да ги замрзнете во кесички од половина литар или литар, па да ги користите по потреба.

Користени производи:



Смарт лонец



Округла тава



Мала Ростер тава



Нож Шеф



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk