Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Бульон из птицы

25 мая 2017 09:48 · https://open-cook.ru/recipes/bulon-iz-ptitsy



Как приготовить вкусный и ароматный бульон из птицы? Очень просто! Ну правда, все элементарно, но результат превзойдет ожидания. Бульон из курицы, гуся и утки получится довольно жирный, но жир можно снять. А бульон из фазана и цесарки получается практически без жира и очень вкусный, к тому же мясо фазанов считается самым полезным среди других птиц. Если у вас будет возможность приобрести фазана, берите не задумываясь.

Количества дополнительных ингредиентов, указанных мной ниже, хватит как на половину фазана, так и на целую тушку. У меня был остов фазана, шея и крайние фаланги крыльев.

От курицы тоже лучше брать остов, шею и крылья. Лучший бульон получается именно из костей. Филе можно вынуть, когда сварится или срезать заранее. А еще вам понадобится большая кастрюля. Еще чуть-чуть: если птичка маленькая, то можно варить целиком, но лучше все же разделывать.

Ингредиенты:

- половина или целая тушка небольшой птички
- 1 средняя морковка
- 1 средняя луковица
- букет гарни: половина стебля сельдерея, веточка тимьяна, 2-3 стебля петрушки или укропа и лавровый лист. Перевязать все кулинарной нитью.
- 1 горошина душистого перца
- вода
- соль по вкусу

Лук, конечно, лучше не чистить, а просто помыть и использовать вместе с золотистой шелухой, она придаст приятный цвет бульону. У меня, к сожалению, шелуха сошла сама, поэтому я обошлась без нее.

Морковку почистить и вместе с луковицей, разрезанной пополам, немного обжарить на сухой сковороде (половинки луковицы выложить местом разреза).

В кастрюлю сложить части тушки, морковь с луком, букет гарни и душистый перец. Залить водой. У меня кастрюля небольшая, поэтому я доливала воду до края. Вы же наливайте воды столько, сколько хотите, главное, чтобы она покрывала содержимое кастрюли.



Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения, снять пену и убивать огонь, чтобы он был ниже среднего. Нужно чтобы вода в кастрюле слабо кипела. На моей плите 6 делений, бульон я варю на отметке 3. И лучше прикрыть кастрюлю крышкой. Варить бульон 1,5-2 часа. Готовый бульон процедить через марлю,а лук, морковь и букет гарни выбросить. Бульон можно остудить, разлить по контейнерам и заморозить. В морозилке он может хранится до полугода.



У вас получится красивый и ароматный бульон! Его можно подать с мясными пирожками или расстегаями или сварить на его основе суп. Я добавила картофель и пассерованные лук с морковкой.



Таким же образом можно приготовить бульон из любой птицы.



Приятного аппетита!
