

Костный бульон

Вам понадобится

Кости (говяжьи, куриные, свиные)	1 кг
Лук	150 г
Морковь	200 г
Сельдерей	130 г
Вода	2,5 л
Лавровый лист, перец горошком, соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Лук, морковь, сельдерей нарезать средним кубиком.
- 2 Для более насыщенного вкуса можно обжарить кости в духовке до коричневого цвета (при 200 °C около 20–30 минут). Можно пропустить этот шаг.
- 3 Далее переложить кости в чашу мультиварки, добавить луковицу, морковь, сельдерей, лавровый лист, перец. Залить воду, посолить немного.
- 4 Установить программу СУП на 3 часа. Закрыть крышку. Готовить до конца программы. Можно добавить в бульон немного уксуса (яблочного) при варке – помогает лучше «вытянуть» минералы из костей.
- 5 В финале процедить бульон через сито. Чтобы убрать лишний жир, бульон остудить – жир застынет сверху, и его легко снять.