

# Bulion



Bulion!!

Ador rosiile, sosul de rosii, bulionul de rosii si orice contine rosii, asa ca anul asta am facut bulion, cot la cot, cu mic si mare!!!!

...din cam, eu stiu daca sa va zic sau nu?! ...nu de alta da' o sa credeti ca ne-am ticnit, hihi...din 50 de kg de rosii!!!!!!!!!!!!

Adica, na...ori, ori! ☐

## Ingrediente:

- 20 kg rosii, bine coapte
- 4 linguri de sare grunjoasa, mare
- o legatura de telina (optional)

## Mod de preparare:

Reteta e una extrem de simpla, mi-a conturat-o mami frumos ☐

Se aleg rosii frumoase, coapte bine; se taie in jumatati si se curata de partea verde.

Se trec prin masina speciala de tocat, cea cu separator pentru coji

si seminte (daca nu detineti o astfel de masina, v-am dat cateva ponturi la finalul postarii ce sper sa va ajute).

Sucul rezultat se pune la fiert intr-o oala cu fund dublu, uns in prealabil cu putin ulei (noi am pus si-o plita sub oala, pentru ca bulionul sa nu se prinda) si se adauga sarea.

Sarea se poate adauga si catre sfarsitul fierberii, impreuna cu legatura de telina (legata cu ata, ca sa nu se imprastie prea tare in compozitie).

Se fierbe bulionul cca. o ora si jumatate, maxim 2 ore, ca sa nu scada prea mult! Important este sa dispara spuma!

Cand e gata, se scoate legatura de telina si se umplu sticlele pe rand; se leaga cu celofan dublu taiat dupa gatul sticlei si cu sfoara de bucatarie (daca aveti dopuri de pluta, cu-atat mai bine). Se pun sub paturi, la cald, pana a doua zi sau pana cand se racesc. Noua din compozitia pantagruelica ne-au iesit 45 litri de bulion, iar o parte din el a mers la **zacusca de vinete**, pe care am sa v-o arat curand.

Aici e portia de anul asta (2014):



*Laura Savo*



*Laura  
Sava*



*Laura Sava*

Poze cu bulionul nostru:

Iar aici cateva poze din dezmatul de acum cativa ani ☐





### **Sfaturi importante!!**

P.S. Daca nu aveti masina speciala pentru rosii, puneti rosiile (zdrobite cu mana) la fiert intr-un vas smaltuit.

Se amesteca din cand in cand iar cand sint fierte se strecoara prin strecuratoarea obisnuita de rosii.

Sucul rezultat se pune din nou sa fiarba 20 de minute in clocote,

ca sa se distruga toate bacteriile care provoaca fermentarea.

Sucul clocotit se toarna in sticlele fierbinti (tinute in prealabil pe o tava incalzita bine la cuptor, in acest fel evitandu-se spargerea lor atunci cand se toarna bulionul fierbinte)

In continuare, se urmeaza pasii pe care i-am redat mai sus.

Idei preluate din „Carte de bucate pentru tinerele gospodine” – S. Jurcovan