

# Temeljno o temeljcu by maXYama



 Simple

Pravi znalci i chefovi kažu da je tajna vrhunskog jela i umaka u temeljcu koji koriste za izradu istog, a ja kako sam starija, slijepo pratim i potvrđujem što pametniji i iskusniji govore. Zato danas donosimo nekoliko trikova za izradu savršenog mesnog temeljca koji će vam poslužiti kao baza za izradu mnogih jela, umaka, juha, a u konačnici pomoći da odradite 50% teksture i okusa:

## Sastojci:

bijele teleće kosti Mesnice Ravlić  
grincajg: mrkva, peršin, celer, koraba  
1 crveni luk  
nekoliko režnjeva češnjaka  
papar u zrnu  
sol  
list peršina i celera

## tips & tricks:

- namirnice operite i stavite u hladnu vodu
- koristite veći lonac

- kuhajte na laganoj vatri nekoliko sati dok 50% tekućine ne reducira
- posolite pred kraj kuhanja
- na samom kraju dodajte začinsko bilje (peršin, celer list)
- ostavite da se ohladi i izbistri pa procijedite
- temeljac uvijek koristite za kuhanje u vreloom stanju
- spremite u hladnjak na +4 ili zamrznite





Obično koristim veliki lonac od 15 litara jer kada već kuham, onda nastojim da ga skuham čim više, a za tu količinu stavim 4 kosti. Moje prosječno vrijeme kuhanja je 6 do 7 sati, iako znam kako ga neki kuhaju i cijelu noć ne bi li dobili snažnu redukciju

koja nakon što se ohladi, postaje hladetina. Temeljac možete spremiti u hladnjak na +4 stupnja i čuvati u zatvorenoj posudi nekoliko dana ili ga zamrznuti u prikladne posude ili vrećice i koristiti kasnije.

Temeljac koji dodajte u hranu, uvijek mora biti zagrijan...ja ga zagrijem do vrenja i održavam toplinu sve vrijeme pripreme željenog jela.

Meni druga najvažniji benefit temeljca je snaga ovog čudesnog pripravka, jer je prepun kolagena koji nam je toliko dragocjen u održavanju zdravlja, zato ne kupujte tablete, kuhajte temeljac od kostiju i biti ćete fit!



