

## Kości szpikowe, szpik kostny wołowy



Cena: 16,90 zł

### Opis produktu

Szpik kostny jedliśmy już i podawaliśmy na wiele sposobów. My klasycznie przygotowujemy go w wersji jak w opisie powyżej. Stanowi tu tłuszcz do podawania na grzankach. Na przykład na przystawkę zamiast pieczywa z oliwą, czy masłem czosnkowym. Świetnie smakuje i z bułką i z chlebem. Zwłaszcza jako starter przed stekiem. Albo przed mięsami grillowymi, podawany na ciemnym chlebie z korniszonami.

Z kości szpikowych można też przyrządzić sos wszystkich sosów: demi-glace. Wykonanie tego sosu-matki - bazy innych sosów przyrządzonej z kości szpikowych wymaga sporo pracy, która się opłaca! Demi-glace jest niezwykle wydajny. Dodajemy dosłownie łyżeczkę tego gęstego, aromatycznego sosu do innego sosu na bazie dowolnego mięsa. W sieci znajdziecie masę przepisów na demi-glace. Są one podobne, bo ostatecznie najważniejsza jest cierpliwość i czas, czyli 2 dni na jego przygotowanie :)