

## Kości szpikowe, szpik kostny wołowy



Cena: 12,90 PLN

### Opis produktu

A oto przepis na szpik kostny, zwany masłem bogów:

Kości umieścić w naczyniu żaroodpornym. Posypać szpik solą i pieprzem. Piec należy w 180 stopniach przez około kwadrans w rozgrzanym wcześniej piekarniku. Należy kości wyjąć, jak pojawią się bąbelki wychodzące ze szpiku.

Przed podaniem można posypać drobno pokrojoną natką pietruszki i podać obok cytrynę do pokroplenia. Serwować z grzankami. Smacznego!