

— SMAKI NATURY —

### ZUPA NA PIECZONYCH W OGNIU ŁBACH BARANICH



Fot. Monika Biedrzycka

Przygotowałem ją na otwarcie naszej terenowej restauracji. Oczywiście, dostęp do głowizny może być utrudniony, ale warto wykorzystać też kości. To danie bardzo przyciągnęło uwagę wcześniej przybyłych gości. Ci, którzy przybyli później, już tego nie widzieli. Za to ja widziałem przy wspólnym stole kilka mocno zdziwionych min, kiedy w połowie konsumpcji opowiedziałem, z czego jest przyrządzone. Usłyszałem nawet: „nienawidzę cię, Baron!”. Co do jednego wszyscy byli zgodni – zupa była bardzo smaczna.

Przepis:

1 głowa barana  
5 cebul  
5 marchwi  
2 selery  
4 korzenie pietruszki  
1/2 kapusty

Wszystkie składniki opal w ogniu do ciemnego brązu, najdalej do delikatnego zwęglenia. Wrzuc do garnka, zalej zimną wodą i gotuj na małym ogniu 5–6 godz.

Początkowo wstawiałem garnek prosto w ogień, ale to nie gwarantowało jego stabilności. Znalazłem lepszą metodę, Rozpaliłem w ognisku porąbane kawałki drewna podobnej wielkości. Kiedy zaczynały się wystarczająco mocno żarzyć, przenieśliem je na nowo wyznaczone miejsce pod palenisko. Ułożyłem tak, by razem tworzyły równą powierzchnię i na tym ustawiłem garnek. Temperatura gotowania była idealna, a spalanie o wiele bardziej ekonomiczne.