

Bulion z indyka

 **Kategoria:** Zupy

 **Czas przygotowania:** 2 godziny

 **Poziom trudności:** Łatwy

Składniki

- Indyk, skrzydła bez skóry 0 g
- Cebula 1 sztuka
- Czosnek 3 gramy
- Liść laurowy 6 sztuk
- Ziele angielskie 4 sztuki
- Tymianek suszony 1 szczypta
- Lubczyk-przyprawa 6 szczypt
- Marchew 1 sztuka
- Pietruszka, korzeń 1 sztuka
- Pieprz czarny 2 szczypty
- Sól biała 2 szczypty
- Woda do gotowania 8 szklanek
- Pietruszka, liście 10 gramów

Gotuj indyka przez 5 minut i wylej wodę. Nalej ponownie 8 szklanek świeżej wody, dodaj zioła i gotuj pod przykryciem 2 godziny, następnie dodaj warzywa i gotuj jeszcze przez godzinę. Gdy bulion wystygnie odcedź go i dodaj obrane mięso lub użyj do innej potrawy.

Można przechowywać w lodówce do 3 dni lub przelać do małych słoiczków i zamrozić.