

Bulion warzywny



Kategoria: Zupy



Czas przygotowania: 1 godzina



Poziom trudności: Średni

Składniki

- Woda do gotowania 3 szklanki
- Pietruszka, korzeń 1 sztuka
- Por 20 gramów
- Seler korzeniowy 30 gramów
- Cebula 1 sztuka
- Czosnek 3 gramy
- Ziele angielskie 1 sztuka
- Pieprz czarny 1 szczypta
- Marchew 1 sztuka
- Sól nierafinowana 1 szczypta
- Zioła mix do smaku (majeranek, kminek, tymianek, lubczyk) bez glutamianu sodu 1 łyżeczka

Warzywa umyj, oczyść, zalej wodą i dodaj przyprawy. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 40 minut. Wywar odcedź i usuń warzywa, wstaw do lodówki, wykorzystaj w ciągu trzech dni lub możesz też przelać do pojemniczków i zamrozić.

Może to być Twoją bazą do gotowania różnych zup np. brokułowej, warzywnej, pomidorowej itp. Bulion ten podniesie wartość odżywczą każdej potrawy, możesz go wykorzystać także do pieczenia lub duszenia mięs.