






## Bulion orientalny

 4 porcje  40 min


### Składniki

- 1 marchewka ( pokrojona )
- 1 opalona cebula ( pokrojona )
- mały kawałek selera naciowego
- 2 suszone grzyby
- 2 cm ostrej papryczki chilli
- 2-3 ząbki czosnku
- 4 cm świeżego imbiru
- 5 łyżek sosu sojowego
- 2 łyżki sosu rybnego
- łyżka stołowa przyprawy 5 SMAKÓW
- przyprawy: 4 liście kafiru, 4 gwiazdki anyżu, kilka goździków, liść laurowy, cynamon, pieprz i sól, plaster limonki

### Przygotowanie

 Imbir, chilli, czosnek, marchewkę, suszone grzyby, seler i opaloną cebulę wrzucić razem z przyprawami do naczynia głównego. Zalej całość wodą.

 40 min  100  1

 Przelej bulion do garnka wraz z warzywami i pozostaw na kilka godzin. Odcedź a następnie przelej bulion przez gazę aby był klarowny.