



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.