



Bulion warzywny

 4 porcje

 30 min

Składniki

- 2 cebule
- 1 por
- pół dużego selera
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 3 ząbki czosnku (z łupiną)
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu
- 3-4 suszone grzyby
- gałązka – tymianku, bazylii, lubczyku, estragonu

Przygotowanie

1

Warzywa oczyścić, umyć i pokroić w równą kostkę (grubą). Wrzucić warzywa razem z czosnkiem, grzybami, ziarnami pieprzu do naczynia głównego. Zalać zimną wodą tak, aby warzywa były przykryte i zagotować.



30 min



100°C



2

2

Do warzyw z wodą dodać zioła. Nie gotować ponownie – zioła mają nadać jedynie aromatu. Przelać wywar do naczynia i wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia przecedzić wywar przez drobne sito wyłożone bawełnianą ściereczką.