





## Bulion wołowy

 4 porcje  45 min

### Składniki

- 500g mięsa wołowego ( u mnie szponder i pręga wołowa )
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- mały kawałek selera
- 4 ząbki czosnku
- łodyga selera naciowego
- 3 suszone grzyby
- mały kawałek kapusty
- kilka liści natki z pietruszki
- kilka listków korzenia selera
- 1 opalona na czarno cebula
- czarny pieprz w ziarnach
- 2 goździki
- 4 łyżki sosu sojowego
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego

### Przygotowanie

 Na dno naczynia miksującego wrzucić przyprawy. W metalowym koszyczku umieścić ściśnięte: mięso i warzywa. Całość zalać wodą aby przykryła koszyczek z mięsem i warzywami.

 45 min  100  2

 Ostudzony bulion przecedzić przez gazę.