



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

1

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



45 min



100



2

2

Ostudzony bulion przecedź przez gazę