



Koncentrat bulionu warzywnego

 6 porcji

 25 minut

Składniki

- 700 g warzyw, grubo posiekanych (np. marchew, cebula, seler, pietruszka, por)
- Świeże zioła (np. oregano, tymianek, bazylia, rozmaryn)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 75 g soli lub 40 ml sosu sojowego ciemnego
- Ten wywar jest dość słony, aby można go było przechowywać w lodówce przez kilka tygodni.

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż warzywa i zioła.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj 1 łyżkę oleju i 75 g soli lub 40 ml ciemnego sosu sojowego.

6

Wymieszaj.

7

Przełóż do wysterylizowanego słoika i przechowuj w lodówce. Smacznego!