

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!