



Wywar warzywny lub bulion

 4 porcje

 1 godzina 50 minut

Składniki

- 2 cebule, obrane i pokrojone na ćwiartki
- 2 marchewki, pokrojone na ćwiartki
- 2 selery naciowe, pokrojone w ćwiartki
- 2 garście pieczarek
- 3 pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół
- 2 ząbki czosnku, obrane i przepołowione
- garść świeżej pietruszki
- 2 liście laurowe
- zioła według uznania
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1200 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż 2 cebule, 2 marchewki, 2 selery i 2 garście pieczarek.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 3 pomidory, 2 ząbki czosnku, zioła i 1 łyżeczkę ziaren pieprzu.

5

Dodaj 1200 ml wody.

6

Ugotuj.

7

Duś.

8

Przecedź wywar przez sitko wyrzucić wszystkie warzywa i zioła.

9

Pozostaw do ostygnięcia i przechowuj w szczelnie zamkniętym kielichu w lodówce lub zamroź. Smacznego!