BULION WARZYWNY

2 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

6 sztuk / marchewek

4 sztuki / pietruszki z natką

2 sztuki / selera z liśćmi

2 sztuki / pora

1 liść / lubczyku

4 liście / laurowe

6 ziaren / ziela angielskiego

1 łyżka / soli

Pieprz

3 l / wody

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Warzywa myjemy i obieramy. Marchewki, pietruszki i pora wrzucamy w całości. Selera kroimy na pół. Dodajemy cztery gałązki z naci selera oraz nać z jednej pietruszki. Warzywa zalewamy wodą. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i sól. Gotujemy 20 minut od kiedy woda zacznie wrzeć. Po tym czasie wyjmujemy pora, selera oraz nać selera i pietruszki. Bulion gotujemy kolejne 20 minut, aż marchewka będzie bardzo miękka i odda swoją słodycz do bulionu. Doprawiamy bulion pieprzem i jeżeli potrzeba to solą.

Po tym czasie wyjmujemy marchewki i pietruszki. Bulion jest gotowy.

Po wystudzeniu, połowę bulionu proponuję zamrozić do wykorzystania w innym czasie.

LISTA ZAKUPÓW

6 marchewek

4 pietruszki z natką

2 selery z liśćmi

2 pory

Liść lubczyku

Liście laurowe

Ziele angielskie

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora