

BULION Warzywny



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda zimna	3 litry
marchew	2 szt
seler naciowy	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ziele angielskie	5 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 szt
pieprz	1 łyżeczka
kostka rosołowa	1 szt
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę wraz ze wszystkimi składnikami gotuję aż do miękkości warzyw-ok 20 min.
Następnie wszystko przecedzam.
Zostaje nam piękny- lekko pomarańczowy kolor bulionu.

Oczywiście to mój przepis na podstawowy bulion. Można według uznania dodać np pietruszkę również bardzo fajny smak czy pora. Smacznego.