

Bulion warzywny



MONIKAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| woda | 2,5 l |
| liść laurowy | 3 sztuki |
| ziele angielskie | 4 kulki |
| marchew | 3 sztuki |
| por | 1 sztuka |
| seler | 1/4 sztuki |
| Przyprawa do rosółu Prymat | |
| Lubczyk Prymat | 1/2 łyżeczki |
| cebula biała | 1 mała |
| pietruszka | 1 sztuka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę grzejemy, a w tym czasie oczyszczamy warzywa. Można je pokroić dowolnie ale najlepiej w niebyt drobne kawałki (drobno pokrojone tracą więcej witamin). Warzywa oprócz cebuli wrzucamy na gorącą wodę i powoli na małym ogniu gotujemy. Oczyszczoną cebulę opalamy nad palnikiem gazu (można dać surową ale polecam ja opalić). Dodajemy przyprawy i powolutku tak jak zwykły rosół gotujemy warzywa do miękkości.