

## Wywar warzywny



**KAROLINA69**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchewki</b>	4 szt.
<b>seler korzeniowy</b>	1/2 szt.
<b>pory</b>	2 szt.
<b>cebule</b>	3 szt.
<b>cukinia</b>	
<b>sól</b>	
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>Goździki całe Prymat</b>	2 szt.
<b>wino białe wytrawne</b>	1 szkl.
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka
<b>natka pietruszki</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na 2 litry wywaru. Wszystkie warzywa (jedną cebulę odłożyć) pokroić w kostkę i podsmażyć na rozgrzanym maśle. Zalać winem i 2 litrami zimniej wody. Zagotować. Pozostała cebulę przekroić na pół i podprażyć na suchej patelni. Dodać ją do wywaru razem z przyprawami i natką. Gotować ok. 50 minut. Wywar nadaje się do galaret, zup i sosów.