

## Winniczki w piwie



### MMICHALOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>bulion drobiowy</b>                | 5 filiżanek           |
| <b>posiekane cebule</b>               | 2 szt                 |
| <b>pokrojona marchewka</b>            | 3 szt                 |
| <b>łodyga selera drobno posiekana</b> | 2 szt                 |
| <b>masło</b>                          | 1/4 kostki            |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>    | 1 szt                 |
| <b>winniczki</b>                      | 6 na osobę            |
| <b>pieprz mielony</b>                 |                       |
| <b>rozmaryn</b>                       | do dekoracji          |
| <b>szałwia</b>                        | do dekoracji          |
| <b>piwo ciemne</b>                    | 2 szkl                |
| <b>rzepa</b>                          | 1 (obrana, posiekana) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka wlać 4 filiżanki wody, włożyć cebulę, marchewki, seler, 2-3 gałązki natki i rzepę. Zagotować, dodać łyżkę masła, listek laurowy i 1/2 łyżeczki tymianku. Przykryć i dusić 10-15 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. W rondlu wymieszać warzywa z bulionem. Przyprawić. Wlać piwo. Gotować 4 minuty. Dodać winniczki, gotować razem około minuty. Zdjąć z ognia. Winniczki ułożyć na talerzach, wlać bulion z warzywami. W ostatniej minucie dodać świeżo mielony pieprz. Udekorować rozmarynem, szaławą .