

DOMOWA PRZYPRAWA



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pietruszka obrana	250 g
marchewka obrana	700 g
seler obrany	150 g
por umyty	140 g
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa umyć, osuszyć, pokroić w cienkie paseczki.
Ułożyć na blachach wyłożonych papierem.
Wstawić do ciepłego piekarnika temperatura 70 stop i suszyć, przegarniając od czasu do czasu.
Ususzoną włoszczyznę kruszymy w rękach, dodajemy sól i dokładnie wymieszać.
Wsypać do słoika lub puszki, zakręcić, dodawać do zupy