

wywar z warzyw i kości



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 g warzyw

50 g kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte kości włożyć do garnka, zalać zimną wodą i gotować przez 3 godziny na wolnym ogniu. Po tym czasie dodać oczyszczone i pokrojone warzywa i gotować wszystko razem przez 60 minut.