Bulion warzywny

Bulion o pełnym i bogatym smaku warzyw. Doskonały jako baza do zup czy sosów.

Czas na High: 5 godzin
Czas na Low: 8 godzin
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

Składniki



- 4 marchewki
- Korzeń pietruszki
- Seler
- 3 liście kapusty
- 2 ząbki czosnku
- Pomidor
- 2 cebule
- Pęczek natki pietruszki
- 5 liści laurowych
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 3 gałązki tymianku
-

Wykonanie:

Warzywa dokładnie umyj, ale nie obieraj. Przełóż je do naczynia Crock-Pot i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na 15-20 min.
Zapieczone warzywa zalej wodą tak, aby warzywa były przykryte i dodaj natkę pietruszki, liście kapusty, ziele angielskie, tymianek.
Naczynie ustaw w wolnowarze, przykryj pokrywką i ustaw na poziomie LOW na 8 godzin lub HIGH na 5 godzin.

Autor przepisu Darek Kuźniak