





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 lauowych
- 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