

# Bulion warzywny



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **963** Ocena: **18195**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 2 marchwie
- 1 duża pietruszka
- 2 pory
- 1 średni seler
- 1 cebula
- kawałek kapusty włoskiej
- pół pęczka natki pietruszki
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 6 ziarenek czarnego pieprzu
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa oczyściłem, umyłem, zalałem 1,5 l wody, dodałem sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, gotowałem na wolnym ogniu ok. 40 minut.  
Następnie dodałem obraną, pokrojoną w grube krążki i zarumienioną na maśle cebulę, gotowałem jeszcze pół godziny. Uzupełniłem wodą do 1,5 litra, zagotowałem, przecedziłem, doprawiłem solą i pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: