

Domowa kostka rosółowa.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **710** Ocena: **5866**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Lubczyk 2 duże pęczki
- Seler zwyczajny z nacią 1 sztuka
- Marchew 0,5 kg
- Koperek 1 duży pęczek
- olej kujawski bazylią z czosnkiem 100ml
- curry 15 gram
- kurkuma 15 gram
- Imbir 1 mała łyżeczka
- czosnek granulowany 1 mała łyżeczka
- sól himalajska 10 dag
- Majeranek 2 stołowe łyżki
- zioła prowansalskie 15 gram
- Ziele angielskie mielone 1 łyżeczka
- Liść laurowy mielony 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Do wykonania pasty rosółowej będziemy potrzebowali:



- 2 Wszystkie natki i obrane korzenie myjemy i razem z łodygami mielimy przez jak najgrubsze sitko (10-12 mm.). Wlewamy 100 ml. oleju, wsypujemy wszystkie przyprawy i dokładnie wszystko mieszamy. Pomieszaną masą napełniamy po górne brzegi słoiczki 200 ml.

Pasteryzujemy 15 minut od zagotowania. Otwarty słoik trzymamy w lodówce, 1 łyżka pasty równa jest jednej kostce.



3 Możemy użyć różnego rodzaju smak oleju.



Twoje notatki do przepisu: