
Bulion z warzyw (na 1 porcję)

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1694 razy.

10 dkg oczyszczonej włoszczyzny bez kapusty
zielony koperek lub kminek
sól
1/4 litra wrzącej wody

Włoszczyznę drobno pokrajać w cienkie paseczki, zalać wrzącą wodą i pod przykryciem szybko ugotować (ok. 20 min.). Miękkie warzywa przecedzić, Odcisnąć. Wywar posolić, wyłożyć dla aromatu drobno pokrajany koperek, w zimie dodać szczyptę zmiążdżonego kminku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD