




## Domowa vegeta

 Agnieszka


Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

marchewki - 3 szt.

pietruszki - 3 szt.

cebule - 2 szt.

pęczek zielonej pietruszki - 1 szt.

suszone liście lubczyku - 1 opakowanie

kurkuma - 1 opakowanie

seler - 1 szt.

biała część pora - 1 szt.

sól morską jodowaną - 4 opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewki, pietruszki i selera obieramy i myjemy. Kroimy w kostkę. Pora, cebulę, natkę pietruszki siekamy,

Wszystkie warzywa układamy w suszarce do suszenia grzybów, warzyw itp. Ja mam bez ustawiania temperatury suszyłam ok 10 godz. Najlepiej ustawić na noc.

Gdy wszystko będzie już suche lekko blendujemy tak by zostały małe kawałki. Mieszamy z solą, kurkumą i lubczykiem. Przesypujemy do słoików lub pojemnika.