Domowy koncentrat bulionu

smakujmy

Polecane na: **przetwory, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- parmezan - 50 g
- seler korzeniowy - 20 dag
- marchewka - 40 dag
- cebula opalona na palniku - 170 g
- pietruszka - 20 dag
- por (biała część) - 10 dag
- czosnek - 1 ząbek
- listki lubczyku - kilka listków
- sól - 140 g
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wrzucić jarzyny do naczynia miksującego (blender) i miksować przez ok. pół minuty. Dodać sól, oliwę, zamieszać. Przełożyć do garnka i gotować ok. 10 min, przemieszać i gotować następne 20 min. Na sam koniec zmiksować.
Gorące przełożyć do słoiczków, obrócić do góry dnem i pozostawić do wystygnięcia. Trzymać w lodówce. Stosuję go zamiast kostek rosołowych i zamiast bulionu. Rozpuszczam w wodzie i gotowe.