Domowa przyprawa JARZYNKA

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska, bałkańska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- marchewka - dowolne proporcje
- pietruszka (korzeń) -
- seler -
- por -
- cebula -
- czosnek -
- dowolne zioła, koperek, lubczyk, szczypiorek, natka pieteuszki i selera - do smaku

Dodatkowe info:

Mieszanka suszonych warzyw, które w prosty i szybki sposób uczynią nasze dania smacznymi i aromatycznymi - bez chemicznych konserwantów :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa umyć, obrać, osuszyć na papierowych ręcznikach i rozdrobnić w dowolny sposób - można posiekać na desce, albo część twardych zetrzeć na tarce warzywnej, można też wrzucicć do malaksera i posiekać pulsacyjnie, ale jest też sposób naszych babć, aby warzywa zmielić maszynką do mięsa.

Wszystko wymieszać w dużej misce, a następnie rozłożyć w elektrycznej suszarce do grzybów albo cienką warstwą rozłożyć na blachach wyścielonych woskowanym papierem do pieczenia.

Suszyć wolno, w niezbyt wysokiej temperaturze (40-60*C), aż kawałki będą kruche. Ostudzić.

Gotową mieszankę przesypać do szczelnego słoja i przechowywać w ciemnym miejscu.