



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Wywar z warzyw jako podstawa do zup

Warzywa oczyścić pod bieżącą wodą

Składniki:

- sól, 2 dag
- woda, 2 l
- warzywa, 25 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, opłukać szybko, zalać wrzącą wodą, ugotować. Miękkie warzywa odcedzić, wywar podprawić. Warzywa pokrajać i włożyć do zupy lub zużyć do sałatki, albo po pokrajaniu i ogrzaniu użyć jako dodatek do drugiego dania, zwłaszcza do mięs z rosółu, potrawek itp.

