



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

Bulion z warzyw

Dla aromatu dodajemy koperek

Składniki:

- kminek, 2 dag
- koperek, 2 dag
- woda, 0.25 l
- włoszczyzna, 10 dag

Sposób przygotowania:

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

