



Tekst i zdjęcie: - Kuchcik (50)

Bulionetka pietruszkowo-lubczykowa, czyli domowa kostka roso

1 cały pęczek lubczyku (taki z jednej sklepowej doniczki) 1 pęczek natki pietruszki 3 marchewki 3 łodygi selera naciowego 2 korzenie pietruszki 1 cebula 2 z

Składniki:

Sposób przygotowania:

Marchew, pietruszkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Seler naciowy kroimy w talarki, cebule i por w plasterki. Natkę i lubczyk siekamy drobno. Czosnek przeciskamy przez praskę. W moździerzu rozcieramy na drobno pozostałe przyprawy. W rondelku rozgrzewamy oliwę i podsmażamy pokrojone warzywa i przeciśnięty czosnek. Podsmażamy około 15 minut. Następnie dodajemy utarte przyprawy i smażymy kolejne 5 minut. Po tym czasie zalewamy wszystko wodą, winem i dodajemy sos sojowy. Gotujemy około 15 minut na wolnym ogniu. Na koniec wrzucamy posiekaną natkę i lubczyk i blendujemy wszystko na gładką masę. Przekładamy gorącą do słoików, zakręcamy i stawiamy do góry dnem. Po przestudzeniu przechowujemy w lodówce. I tak jak naszą poprzednią bulionetkę, możemy ją dodawać do zup, sosów, gulaszy, bulionów czy gdzie tylko chcemy.

