Bulion warzywny

WEGETARIAŃSKA WERSJA TRADYCYJNEGO ROSOŁU

Wprowadzenie

To wegetariańska wersja goldene jojch, wzbogacona o zioła i grzyby, najlepsza z uniwersalnymi dodatkami: knejdlech, czyli kuleczkami macy i kreplech. Może być bazą wielu potraw i pyszną zupą samą w sobie. Aby uzyskać złocisty kolor i głęboki smak, warzywa przed gotowaniem należy podsmażyć na oliwie, a gdy się zrumienią, zalać wodą i zagotować.

SKŁADNIKI (OK. 6 PORCJI)

- 1 cebula
- 1 mały por
- ⅙ kapusty włoskiej
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- ¼ selera
- 1 ząbek czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 10 suszonych grzybów
- 5 goździków
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 3 listki laurowe
- 5 łyżek oleju
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Warzywa obierz i pokrój na drobne kawałki. W pięciolitrowym garnku rozgrzej olej i podsmaż warzywa, aż zaczną się rumienić. Dodaj przyprawy, zalej wodą i gotuj na małym ogniu ok. 1 godzinę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- ### Krok 2
  Na dnie talerza ułóż marchewkę z bulionu, świeżą zieleninę, kuleczki macy i kreplach, zalej wszystko gorącym bulionem.

Smacznego!