



# Bulion warzywny

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 6 sztuk
- pietruszka - 2 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- por - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyść, obierz i opłucz. Obrane cebule pokrój na połówki, marchewki i pietruszki pokrój wzdłuż na pół, a selera pokrój w plastry.
2. Odetnij i wyrzuć ciemnozieloną część pora. Pozostałą, białą część pokrój na pół, nie docinając do końca i opłucz pod bieżącą wodą.
3. Wszystkie warzywa włóż do garnka, zalej 1,5-2 litrami zimnej wody i zagotuj. Zmniejsz ogień, dodaj przyprawy i gotuj około 1 godziny. Aby uzyskać nieco inny smak i ciemniejszy kolor, warzywa możesz upalić nad ogniem bądź na suchej, dobrze rozgrzanej patelni.
4. Gdy bulion będzie już gotowy, usuń warzywa cedzakową łyżką i dopraw do smaku kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Tak przygotowany bulion warzywny możesz wykorzystać do przygotowania zup, sosów, czy też galarety.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)