



Domácí polévkové koření

Ingredience

mrkev: 5 ks
petržel: 4 ks
celer: 1 ks
cibule: 1 ks
libeček nebo petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Kořenovou zeleninu omyjeme, osušíme a oloupeme. Cibuli také oloupeme. Vše nastroháme nebo rozsekáme na malé kousky a sušíme v sušičce cca 12 hodin podle velikosti kousků. Libeček nasekáme nadrobno a také usušíme. Vše promícháme a rozmixujeme na velikost podle potřeby. Můžeme a nemusíme přidávat...

Domácí polévkové koření - recept

Kořenovou zeleninu omyjeme, osušíme a oloupeme. Cibuli také oloupeme. Vše nastroháme nebo rozsekáme na malé kousky a sušíme v sušičce **cca 12 hodin** podle velikosti kousků. Libeček nasekáme nadrobno a také usušíme. Vše promícháme a rozmixujeme na velikost podle potřeby. Můžeme a nemusíme přidávat sůl.

Hotové **domácí polévkové koření** uchováváme v dobře utěsněné nádobě v suchu a temnu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí