



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Domácí zeleninový bujón

Ingredience:

- 200 g petržele
- 220 g mrkve
- 130 g kedlubny
- 180 g celeru
- 200 g fenyklu
- 100 g petrželové nati
- 150 g řapikátého celeru
- 70 g soli
- 35 ml slunenečnicového oleje
- 2 zarovnané lžičky kurkumy

Postup:

1. Zeleninu nakrájíme libovolně na menší části
2. Do hrnce dáme rozehtát olej a zeleninu na něj vsypeme.
3. 10 min restujeme, pak přidáme sůl a zelenina začne pouštět vodu - v tu chvíli zaklopíme a necháme 10 min dusit.
- 4.

[Newer](#)

[Older](#)

04 Apr 2025

Vypečená květáková

2025-03-08

Topinamburový krém