



Wywar mięsny lub rybny

 6 porcji

 1 godzina 50 minut

Składniki

- 200-300 g skrzydełek i kości z kurczaka, grubo pokrojonych (można również użyć mięsnych kości wołowych do sporządzenia wywaru wołowego lub głów ryb do sporządzenia wywaru rybnego)
- 2 marchewki, wstępnie pokrojone
- 1/2 słodkiego ziemniaka
- 1 cebula, obrana, pokrojona na ćwiartki
- 2 małe łodygi selera naciowego
- Kilka listków rozmarynu, tymianku i pietruszki
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu
- 1200 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż do kielicha do gotowania 1 cebulę, 2 marchewki, 1/2 słodkiego ziemniaka, 2 małe łodygi selera.

3

Posiekaj.

4

Dodaj pozostałe składniki (wodę na końcu).

5

Ugotuj.

6

Duś.

7

Przelej wywar z kielicha do gotowania przez sitko do innego naczynia. Wyrzuć warzywa i kości. Schłódź do temperatury pokojowej, a następnie przechowuj w lodówce.

8

Gotowe do podania! Smacznego!