Domowe kostki rosołowe

data aktualizacji: 2019.12.19 autor: Redakcja

Składniki:

- 2 łyżki oleju
- 1 cebula
- 3 kulki ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 5 suszonych borowików
- 2 ząbki czosnku
- 1 por
- 2 łodygi selera naciowego
- ¼ korzenia selera
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 100 g soli morskiej
- 2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka tymianku

- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka lubczyku
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- ½ łyżeczki papryki ostrej
- 2 szklanki wody
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- ½ szklanki płatków drożdżowych

Przygotowanie:

Na oleju usmażyć cebulę. Dodać ziele angielskie, liście laurowe, suszone grzyby, posiekane drobno ząbki czosnku. Białą część pora pokroić wzdłuż na ćwiartki i drobno posiekać, dodać na patelnię. Selera naciowego pokroić na drobne kawałki i również dodać do reszty. Marchewkę, pietruszkę i selera zetrzeć na dużych oczkach tarki, dodać na patelnię. Całość smażyć przez 10 minut. Dodać wszystkie przyprawy i dokładnie wymierzać. Dolać 2 szklanki wody i gotować kolejnych 10 minut. Dodać koncentrat pomidorowy oraz sos sojowy, wymieszać. Następnie dodać posiekaną natkę pietruszki i płatki drożdżowe.

Wyjąć liście laurowe oraz ziele angielskie. Przełożyć do kielicha blendera lub malaksera i rozdrobnić.

Powstałą masą wypełnić foremkę na kostki do lodu. Przechowywać w zamrażarce, maksymalnie przez 3 miesiące.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34130-domowe-kostki-rosolowe