

Domáci ZELENINOVÝ BUJÓN bez chémie (36 x 25g)

Popis:

Domáci zeleninový bujón Vám uľahčí prácu v kuchyni rovnako ako ten z obchodu. Bude vítaným a zdravým pomocníkom pri príprave polievok, môžete ho použiť na podlievanie rizota, pod dusenú zeleninu alebo na ochutenie omáčok. Bujón **neobsahuje** žiadne **konzervačné látky**.

Suroviny:

- 1 kg Očistenej zeleniny (0,5 kg mrkvy, petržlen, zeler, kaleráb, cuketa, pór, stopkový zeler ...)
- 80 ml Slniečnicového oleja
- 1 ks Cibuľa veľká
- 2 ks Strúčiky cesnaku
- 1 ks Zemiak stredný
- 80 g Himalájskej mletej soli
- 4 PL Sójovej omáčky Kikkoman
- 1/8 ČL Čierne korenie mleté
- 1/4 ČL Kurkuma
- 20 g Petržlenovej vňate (čerstvej / mrazenej)
- 20 g Zelerovej vňate (čerstvej / mrazenej)



Postup:

1. Zeleninu umyjeme, očistíme a nakrájame na malé kúsky alebo nastrúhame.
2. V hlbkej panvici zohrejeme olej, pridáme nakrájanú cibuľu a opražíme.
3. Pridáme nakrájanú zeleninu, nakrájaný zemiak a cesnak a rýchlo orestujeme. Podlejeme 2 dcl vody a necháme dusiť približne 20 minút za občasného miešania. Kontrolujeme množstvo vody, aby zmes neprihorela. V prípade potreby podlejeme horúcou vodou.
4. Následne pridáme soľ, sójovú omáčku, korenie a kurkumu a za občasného miešania dusíme ďalších 15 minút.
5. Nakoniec pridáme petržlenovú a zelerovú vňatu a celú zmes rozmixujeme ponorným mixérom do kašovitej konzistencie.



Skladovanie:

A. MRAZENIE

- Hotový bujón naplňte **do plastových nádobiek s vrchnákom** s objemom 30 ml (1 oz) = 25 g. Na celý objem budete potrebovať cca 36 ks takýchto téglíkov. Naplnené nádoby nechajte vychladnúť a potom ich dajte do mrazničky zmraziť. Pred použitím bujónu nádobku najskôr opláchnite horúcou vodou a bujón vyklopte.
- Hotový bujón naplňte **do silikónovej formy na ľad**. Naplnené formy nechajte vychladnúť a potom ich dajte do mrazničky zmraziť. Pred použitím bujón jednoducho z formy vyklopte.



B. STERILIZÁCIA

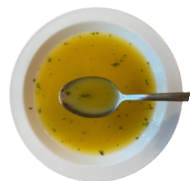
- Hotový bujón naplňte **do 4 zavarantinových pohárov** s objemom 300 ml, uzatvorte vrchnákom a sterilizujte vo vriacej vode 10 min.. Nechajte vychladnúť. Po otvorení skladujte v chladničke.



Recepty:

Zeleninová polievka (1 porcia) - hotová za 2 min.:

25 g bujónu (mrazeného alebo zavareného) zalejte 2 dcl vriacej vody a zamiešajte. Podľa potreby dochuťte soľou, vňatou alebo smaženými guľičkami do polievky.



Cesnaková polievka (1 porcia) - hotová za 3 min.:

25 g bujónu (mrazeného alebo zavareného) zalejte 2 dcl vriacej vody a zamiešajte. Pridajte 1 ks pretlačený cesnak a podľa potreby dochuťte soľou, čerstvou vňatou alebo smaženými guľičkami do polievky.

