

Domácí sušená zelenina do polévek

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 kg	mrkev
1/2 kg	petržel
1/4 kg	celer (včetně řapíků)
2 ks	cibule
8 stroužek	česnek
2 ks	červená paprika
2 hrst	čerstvé houby
	bylinky (podle chuti)
150 g	hrubozrnná sůl
10 kulička	barevný pepř



Postup přípravy

Mrkev, petržel, celer, cibuli a česnek oloupeme a očistíme. Paprikám vykrojíme střed a omyjeme je. Houby pečlivě očistíme. Poté vše nakrájíme či nasekáme na malé kousky (plátky). Přidáme bylinky, promícháme a směs rozložíme na táč či plech. Sušíme buď v sušičce, v troubě (při 50°Celsia) nebo na topení, dokud nejsou kousky zcela vysušené (na topení to bude trvat klidně týden). Poté k usušené zelenině s bylinkami přidáme hrubozrnnou sůl a hrubě podrcený barevný pepř. Ještě naposledy necháme důkladně proschnout. Hotovou sušenou zeleninu přendáme do sklenice, kterou uzavřeme a skladujeme na suchém a tmném místě. Používáme nejen jako ochucovadlo do polévek, ale i například do omáček nebo k přípravě marinád při nakládání masa.