



## **БУЛЬОН, КАК ОСНОВА**

Для венгерской кухни

400 г телячьих костей с мясом

1 корень петрушки

1 морковка

1 кольраби

1 пучок зелени петрушки

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка черного перца

1 лавровый лист

1 луковица

3 зубчика чеснока

5 семян тмина

В кипящую воду опустить мясо, морковь, петрушку, кольраби, соль, луковицу, чеснок, тмин и перец. Варить на малом огне 1.5 часа. Сцедить, овощи и мясо можно съесть отдельно.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013