Zeleninová bujónová pasta s kořením

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-bujonova-pasta-s-korenim

Svůj první recept na zeleninový bujón jsem vylepšila o koření, které běžně dávám do zeleninového vývaru. Kromě chuti jsem vylepšila i barvu zeleninového bujónu. Jen s drcením koření jsem se trochu prala, ale nakonec vše dobře dopadlo.

Myslela jsem si, že koření namelu v mlýnku. To se bohužel nezdařilo. Pak jsem sáhla po sekáčku se šesti noži, ani z toho nebyl žádoucí výsledek. Nakonec jsem použila hmoždíř a velký kuchyňský nůž.

Ideální zeleninová bujónová pasta pro Vaše vaření bez stabilizátorů a dochucovadel.

Na přípravu zeleninové bujónové pasty s kořením, budeme potřebovat celkem 1.000 g (1 kg) zeleniny v tomto složení:

- 250 g oloupané větší cukety bez semínek
- 150 g mrkve
- 200 g celeru (100 g bulva + 100 g řapík)
- 150 g oloupaných rajčat bez semeníků
- 120 g cibule
- 2 stroužky česneku (větší)
- 100 g oloupaných syrových brambor
- 2 mladé výhonky celerových listů
- 2 mladé výhonky libečku
- 1 polévkovou lžíci řepkového oleje
- 180 g soli

Koření:

- 20 kuliček černého pepře
- 8 kuliček nového koření
- 3 kuličky jalovce
- ½ usušené chilli papričky bez semínek
- 2 špetky drceného chilli
- 1 bobkový list
- 2 špetky sušených jehliček rozmarýnu
- 2 špetky sušených hub (lišky + hřiby)

Dále si připravíme:

- Hmoždíř
- Ostrý nůž
- Pánev se širším dnem
- Sekáček
- 5 menších plastových kelímků s víčky na uchování bujónové pasty v mrazáku

Postup přípravy zeleninové bujónové pasty

Nejprve si připravíme drť koření. Já jsem na bobkový list, plátky sušených hub, jehličky rozmarýnu a sušenou chilli papričku použila ostrý velký nůž a kolébavých pohybem ostří jsem je nakrájela na malé kousky. Do hmoždíře jsem nasypala kuličky pepře, nového koření, jalovce a nadrtila jsem je na opravdu miniaturní kousky. Pokud se vám to podaří jiným způsobem, napište mi.

Do větší pánve nalijeme 1 polévkovou lžíci řepkového oleje a necháme zahřívat. Připravenou zeleninu nakrájíme na menší kousky a přidáme ji do pánve.



Od prvního zasyčení tuku zeleninu smažíme 10 minut. Za tuto dobu ji několikrát promícháme. Zelenina koncem léta už neobsahuje tolik vody jako například v červenci, proto je ideální čas, připravit si bujónovou pasu koncem září.

Po 10 minutách smažení k zelenině přisypeme 180 g soli a všechno uvedené nadrcené koření. Dalších 10 minut mícháme a smažíme. Zelenina díky soli pustí více tekutiny. Pak zdroj tepla vypneme.



Obsah pánve přesuneme do sekáčku a necháme ho dokonale rozsekat na kaši. Kašovitou směs zeleniny z nádoby sekáčku vrátíme zpět do pánve a za stálého míchání 5–8 minut redukujeme tekutinu. Ještě jednou připomenu, že ta podzimní té tekutiny tolik nemá.

V pánvi nám vznikne hutná, zlatavá pasta.



Pánev odstavíme a zeleninovou pastu obohacenou kořením necháme vychladnout. Následně ji pak přemístíme do 5 menších plastových kelímků, zavíčkujeme je a umístíme do mrazáku.

Mám vyzkoušeno, že v mrazáku vydrží v nezměněném stavu klidně celý rok. Do pokrmu použijeme 1-2 čajové lžičky.

Zeleninovou bujónovou pastu můžeme použít všude tam, kde jsme zvyklí, tj. do polévek, do omáček, pod maso, do dušené zeleniny, do kuskusu, k pokrmům s houbami …….

