

# Domowa kostka rosołowa z warzyw

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 1

Czas smażenia: 15 minut

---

### Przygotowanie :

1. Warzywa obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzać 2 -3 łyżki oliwy i podsmażyć wszystkie warzywa kilkanaście minut do miękkości) i na końcu dodać przyprawy.
3. Warzywa zostawić na chwilę do ostygnięcia.
4. Następnie warzywa przełożyć do pojemnika blendera i zmiksować.
5. Gotową masę przełożyć do pojemnika na lód i włożyć o zamrażalnika.