

## Bulion warzywny z kaszą jaglaną i makaronem z jajka

### Składniki:

- 1 marchew
- 1 korzeń selera
- 1 marchew
- 1 cebula
- 1 łodyga selera naciowego
- 3 liście kapusty włoskiej
- 2 liście laurowe
- 3 ziela angielskie
- 4 ziarna pieprzu
- 50g kaszy jaglanej
- 2 jajka "zerówki" lub "jedyńki"
- mały pęczek natki pietruszki i koperku

### Wykonanie:

W garnku umieść obrane warzywa: marchew, pietruszkę, korzeń selera i łodygę selera, liście kapusty oraz opieczoną nad płomieniem cebulę. Dodaj także liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Zalej wszystko zimną wodą ponad 2cm nad powierzchnię warzyw. Gotuj warzywa na wolnym ogniu przez ok. 2 godziny. Na koniec dopraw solą wedle uznania.

Kaszę jaglaną ugotuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Umieść porcję kaszy w miseczce i posyp posiekanym drobno koperkiem i natką pietruszki. Wywar warzywny przecedź i zagotuj ponownie.

Rozkłócone w misce jajka wlewaj cienkim strumieniem do gotującego się bulionu i mieszaj energicznie łyżką, aby powstały "nitki makaronu". Gotowy wywar z makaronem z jajka wlej do przygotowanej miseczki z kaszą i ziołami.