Zeleninový vývar

pro asi 3/4 l vývaru:
2 cibule
2 mrkve
asi 1/4 celeru nebo 1 řapík
1 rajče
čerstvé bylinky (libeček, tymián...)
voda, sůl

V hrnci se zesíleným dnem nasucho orestujeme na větší kusy pokrájenou očištěnou zeleninu, až zavoní, přilijeme vodu se špetkou soli a necháme mírně vařit aspoň půl hodinky.

Vývar použijeme na přípravu risotta, polévek nebo omáček.

Tip: Pokud chceme, aby měl sytější barvu, necháme cibuli vcelku, pouze odkrojíme kořenovou část a odstraníme vrchní slupku. Čím více slupek ponecháme, tím bude vývar tmavší.