

## Stock de legume

(timp de gatire: 45 de minute)

Rezulta: 1 litru

### Ingrediente:

1 litru apa filtrata  
1 radacina Ghimbir, taiata felii  
15 catei de usturoi  
Partea alba din 1 leg ceapa verde  
Tulpinile de la 1 leg marar  
Tulpinile de la 1 leg coriandru  
2 lg zahar alb  
1 lg sare

### Instructiuni:

- Asaza toate ingredientele intr-o cratita la foc mediu. Odata ce lichidul incepe sa fiarba, redu focul si lasa sa fiarba inabusit timp de 45 de minute.
- Lasa stock-ul sa se raceasca la temperatura camerei inainte de a-l pune in frigider.

\*1-2 linguri de dressing, in functie de preferinte

\*\* pentru a le inmuia si pentru a combina aromele.