

Φτιάξτε πανεύκολα σπιτικούς κύβους για υπέροχη γεύση στα φαγητά σας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φτιάξτε πανεύκολα σπιτικούς κύβους λαχανικών και κρέατος για να δίνετε υπέροχη γεύση στα φαγητά σας.

Κύβοι λαχανικών

4 μεγάλα καρότα
200 γρ σέλινο
2 μεγάλα κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
1 ματσάκι μαϊντανό
1 κ.σ. ελαιόλαδο
1 δαφνόφυλλο
λίγη ρίγανη

Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλα λαχανικά της αρεσκείας σας

Κόβουμε τα λαχανικά σε κομμάτια και τα βράζουμε σε λίγο νερό, μέχρι να μαλακώσουν. Στη συνέχεια τα αλέθουμε στο μίξερ μαζί με το ζουμί τους, τα τοποθετούμε σε παγοθήκες και τα φυλάμε στην κατάψυξη.

Κύβοι κρέατος

Βράζουμε κόκκαλα από μοσχάρι ή κοτόπουλο μαζί με καρότο, πράσο και σέλινο. Σουρώνουμε το ζωμό κι όταν κρυώσει τον βάζουμε σε παγοθήκες και το διατηρούμε στην κατάψυξη.

Με αυτό τον τρόπο θα έχετε πάντα στη διάθεσή σας ένα «γευστικό» παγάκι, που θα έχετε φτιάξει με υλικά που επιλέξατε εσείς και χωρίς συντηρητικά.

Πηγή:Τμήμα σύνταξης -Pontos-News.Gr