



# Moja domaća kuhinja

---



## Suvi začin

---

### *Sastojci:*

- 3 veze zeleni
  - 1 srednji koren celera
  - 1 veza peršunovog lista
  - 1 veza celerovog lista
- 

### *Priprema:*

Očistiti povrće i dobro ga oprati kao i začinske biljke. Isitniti ga u seckalici ili ga izrendati. Začinske biljke isitniti u seckalici ili ih sitno iseckati nožem. U pleh od rerne staviti peki papir i ravnomerno rasporediti dobro izmešano povrće i začinske biljke. Sušiti u rerni na 60 stepeni Celzijusa uz povremeno mešanje. Kada je začin sasvim suv ostaviti ga da se ohladi pa ga odložiti u teglu. Čuvati u frižideru ili na tamnom i hladnom mestu.