

Zupa pomidorowa z kaszą gryczaną

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do zwykłego garnka wkładamy 800 g pomidorów malinowych i sparzamy je wrzątkiem aby skórka odeszła. Kroimy na mniejsze części . Obieramy 250 g ziemniaków i kroimy na drobne części.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 150 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Program automatyczny – Siekanie – czas 10 sekund, obroty 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 20 g oleju, łypatką zgarnąć cebulę ze ścianek misy. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Podsmażyć – temperatura 90°C, czas 5 minut, obroty 2.
4. Otworzyć pokrywę , do dzbanka wlać 600 g wody i dodać 1 kostkę rosołową. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temperatura 90°C, czas 10 min, obroty 1.
5. Otworzyć pokrywę , dodać 800 g pomidorów malinowych, 250 g ziemniaków, 50 g kaszy gryczanej. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować – temperatura 100 °C, czas 20 minut, obroty 1.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 50 g koncentratu pomidorowego, 30 g śmietany 12%, sól, pieprz, paprykę słodką oraz szczyptę majeranku do smaku. Zamykamy pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotujemy – temperatura 90°C, czas 5 minut, obroty 1.
7. Po zakończeniu gotowania zupy sprawdzamy czy zaślepka w pokrywie jest

dobrze zamknięta. Możesz też poczekać aż temperatura w dzbanku zmniejszy się i dopiero wtedy zmiksować zupę. Ustawiamy miksowanie – czas 1 minuta, obroty 6. Uwaga! zupa jest gorąca.

Wskazówki :

- Do zupy w zależności od preferencji można dodać więcej koncentratu pomidorowego.
- Na wierzch można posypać szczypiorkiem.
- Kaszę gryczaną można zastąpić ryżem.
- Pomidory malinowe można zastąpić pomidorami z puszki.