

Zupa kartoflanka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Do dzbanka włożyć w kawałkach 150 g cebuli, 100 g marchewki, 50 g pietruszki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 15 sekund, prędkość 5.
2. Wyjąć nóż, założyć mieszadło, a następnie łypatką zgarnąć warzywa na dno misy. Dodać 200 g kiełbasy. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Smażyć – temp. 120 °C, czas 5 min, prędkość 1.
3. Do misy wlać 1000 g bulionu, dodać 30 g masła, włożyć 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – temp. 100 °C, czas 15 minut, prędkość 1.
4. Dodać 600 g pokrojonych ziemniaków, pieprz i sól do smaku. Zamknąć pokrywę z uchyloną zaślepką. Gotować – temp. 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1. Podawać na gorąco.