

Zupa grochowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 4 porcje

Czas gotowania: 1h

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż. Do suchego i czystego dzbanka wsypać 150 g grochu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zmilić: czas 40 sekund, prędkość 12,
2. Otworzyć pokrywę, zawartość misy przełożyć do innego naczynia.
3. Do dzbanka włożyć 75 g cebuli, 75 g marchewki, 75 g pietruszki, 75 g selera, 75 g pora oraz 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić: czas 15 sekund, prędkość 5.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż, założyć mieszak, a następnie łyżką zgarnąć warzywa na dno misy. Do misy wlać 1400 g bulionu, włożyć groch, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego.
5. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować: temperatura 90 °C, czas 40 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 300 g pokrojonych ziemniaków, 2 łyżeczki majeranku, 2 łyżeczki papryki słodkiej wędzonej, pieprz i sól do smaku. Zamknąć pokrywę z uchyloną zaślepką. Gotować: temperatura 100 °C, czas 20 minut, prędkość 1. Podawać na gorąco.