

Flaczki z boczniaków

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: cebulę obrać, pokroić w mniejsze kawałki (np. na 4 części), pozostałe warzywa (czosnek, imbir, marchew, pietruszkę, seler, por) obrać lub oczyścić.

Krok 2 - Boczniaki umyć.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 4 - Pokroić boczniaki w plastry, w miarę konieczności popychając je popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę za pomocą łopatki przełożyć boczniaki do innego naczynia. Ponownie założyć tarczę do cięcia w plastry.

Krok 6 - Pokroić por – czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Zdjąć pokrywę tarczy i tarczę, za pomocą łopatki przełożyć por do innego naczynia. Odwrócić tarczę na stronę do tarcia – założyć na trzpień i zamknąć pokrywą tarczy.

Krok 8 - Zetrzeć marchew, pietruszkę i seler popychając je popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkę przełożyć warzywa do innego naczynia. Zamontować nóż.

Krok 10 - Do naczynia włożyć cebulę, czosnek i imbir, zamknąć pokrywę dzbanka, rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać na dno na cebulę, czosnek i imbir ze ścianek naczynia.

Krok 12 - Do naczynia włożyć masło. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć otwór z zaślepką w pokrywie. Poddusić warzywa – temperatura 120°C, czas 5min, prędkość 1 – obroty wsteczne.

Krok 13 -Otworzyć pokrywę, dodać włoszczyznę, boczniki, sól, paprykę mieloną, gałkę, ziele angielskie, liść laurowy, wlać bulion warzywny. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować zupę - temperatura 105°C, czas 20min, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 14 - Otworzyć otwór z zaślepką w pokrywie, przez otwór do zupy dodać majeranek. Zamknąć pokrywę, gotować dalej - temperatura 105°C, czas 1min, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 15 - Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić zupę.