Zupa z mięsem po cygańsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 55 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Mięso pokroić w kawałki/kostkę ok. 2 cm, boczek pokroić w kawałki ok. 1 cm.

Krok 2 - Przygotować warzywa: cebulę obrać, pokroić w mniejsze kawałki (np. na 4 części), czosnek obrać, marchew obrać, por przekroić na 2 części. Paprykę oczyścić z nasion, pokroić w kawałki ok. 2 cm.

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

Krok 4 - Pokroić marchew w plastry – czas 5 sekund, prędkość 6.

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

Krok 6 - Pokroić czosnek, cebulę i por popychając je popychaczem – czas 10 s, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki przełożyć cebulę, por i czosnek do innego naczynia. Zamontować mieszadło.

Krok 8 - Do naczynia miksującego włożyć cebulę i por, wlać olej, zamknąć naczynie

pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić warzywa – temperatura 120˚C, czas 5 min, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, dodać mięso, boczek, przyprawy i wodę, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować zupę - temperatura 105˚C, czas 30 min, prędkość 1.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, do zupy dodać marchew i paprykę. Zamknąć pokrywę, gotować dalej temperatura 105˚C, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, do zupy dodać makaron i pomidory z puszki. Zamknąć pokrywę, gotować dalej - temperatura 105˚C, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 12 - Pod koniec gotowania (po 9 min) przez otwór zaślepki wlać śmietanę.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić zupę.