# Zupa z jarmużem

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 25 min

## Użyte akcesoria :

- mieszadło
- tarcza

## Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: obrać batat i pokroić go w kostkę ok. 1x1cm. Obrać marchew i czosnek, umyć pieczarki. Z selera naciowego usunąć długie włókna.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 3 - Pokroić  marchew, pieczarki, czosnek i seler naciowy popychając je popychaczem. – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki odsunąć warzywa na bok, zamontować mieszadło.

Krok 5 - Do warzyw dodać masło, zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką.

Krok 6 - Warzywa poddusić – temperatura 120˚C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion warzywny, dodać liść laurowy i przyprawy. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować zupę – temperatura 105˚C, czas 6 min, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać bataty i ryż, zamknąć pokrywę. Gotować

zupę – temperatura 100˚C, czas 20min, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę. Do zupy dodać śmietankę i liście jarmużu. Spróbować, ewentualnie doprawić zupę. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100˚C, czas 2 min, prędkość 1.

Krok 10 - Zupę podawać na talerzach, udekorowaną natką pietruszki lub listkami kolendry.