

Zupa ziemniaczana po włosku ze szparagami i szynką parmeńską

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: ziemniaki obrać, pokroić kostkę ok. 1x1 cm. Marchew, seler i pietruszkę obierać. Por pokroić w plasterki. Szparagi umyć, oderwać lub odkroić stwardniałe części. Pokroić na kawałki ok. 2 cm.

Krok 2 - Szynkę parmeńską pokroić w paseczki.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Zetrzeć marchew, pietruszkę i seler popychając je popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

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

Krok 5 - Do warzyw wlać bulion warzywny, dodać ziemniaki i przyprawy. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować zupę – temperatura 105°C, czas 15min, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać pokrojone szparagi, zamknąć pokrywę. Gotować zupę – temperatura 100°C, czas 8min, prędkość 1. Pod koniec czasu

gotowania (1 min) przez otwór w pokrywie dodać śmietankę.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować, ewentualnie doprawić zupę

Krok 8 - Zupę wyporcjować na talerze, posypać pokrojoną szynką i posiekaną natką pietruszki .