

Zupa z groszkiem i warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 1 h

Użyte akcesoria :

- koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: mięso podzielić na mniejsze kawałki. Marchew, seler i pietruszkę obrać, por oczyścić. Warzywa umieścić w koszyczku razem z liściem laurowym i zieleń angielskim. Kalafior umyć, podzielić na różyczki, umieścić w pojemniku do gotowania na parze.

Krok 2 - Do dzbanka wlać wodę, włożyć mięso indyka. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zagotować – funkcja gotowanie.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łyżki zebrać i wyrzucić ścięte białko (szumowiny). Wsypać sól, włożyć koszyczek z warzywami. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować rosół – temperatura 100°C, czas 40 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Wyjąć koszyczek z warzywami, na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z kalafiozem, przykryć i gotować nadal – temperatura 100°C, czas 10 min, prędkość 1.

Krok 5 - Podnieść pokrywę parowara, obok kalafiora wsypać groszek. Zamknąć pokrywę, gotować - temperatura 100°C, czas 10min, prędkość 1. W tym czasie pokroić ugotowaną marchew w plasterki.

Krok 6 - Po ugotowaniu pojemnik z kalafiozem i groszkiem odstawić na bok, do rosółu wsypać pieprz, spróbować i ewentualnie doprawić.

Krok 7 - Marchew, ugotowanego kalafiora i groszek wyporcjować na talerze, zalać gorącym rosółem.

Krok 8 - Zupę podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, posypaną natką pietruszki lub koperkiem.