

Zupa chrzanowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: 100 g pietruszki , 80 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 2 ząbki czosnku obrać. 100 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki. 250 g ziemniaków obrać, pokroić w mniejsze kawałki. 100 g boczku pokroić w kostkę ok 0,5 cmx0,5 cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 100 g pokrojonego w kostkę boczku wędzonego, 100 g pokrojonego w kawałki pora (biała część), 2 ząbki czosnku, pokrojone w kawałki – 250 g ziemniaków, 100 g pietruszki, 80 g selera. Dodać 2 liście laurowe.

Krok 3 - Wlać 1,5 litra wody (1500 g), dodać 1,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, 30 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, z wywaru wyjąć liście laurowe. Dodać 3 pełne łyżki chrzanu tartego (120 g), 1 łyżkę majeranku, wlać 100 g śmietanki 18%. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować zupę – temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 5 - Zmiksować zupę - czas 30 sekund, prędkość 10

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, mielonym czosnkiem.

Krok 7 - Zupę podawać w miseczkach z jajkami na twardo pokrojonymi w kawałki, plasterkami białej kiełbasy, mięsem z wędzonych żeberek. Posypać posiekaną natką pietruszki.

Wskazówki :

Zupę można ugotować również na wywarze z żeberek, białej kiełbasy, wywarze warzywnym lub mięsnym.

Zupę można posypać grzankami z ciemnego pieczywa.