Zupa pieczarkowa z kurczakiem i kukurydzą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 35 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: 300 g piersi z kurczaka umyć, pokroić na kawałki ok 1cm. 200 g pieczarek umyć, 2 ząbki czosnku obrać, 120 g cebuli obrać i przekroić na mniejsze kawałki. 100 g marchwi obrać, 100 g żółtej papryki oczyścić z nasion.
2. Do dzbanka z nożem włożyć 2 ząbki czosnku, 120 g pokrojonej na kawałki cebuli, 100 g pokrojonej na mniejsze kawałki marchwi oraz 100 g pokrojonej na kawałki żółtej papryki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 7 sekund, prędkość 8.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zabrać warzywa ze ścian naczynia. Wlać 25 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić - temperatura 95˚C, czas 6 min, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. W dzbanku założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy, pokroić 200 g pieczarek popychając popychaczem – czas 12 sekund, prędkość 5.
5. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień, łopatką odsunąć warzywa i włożyć mieszadło. Pieczarki zebrać na dno dzbanka, dodać 300 g pokrojonego na kawałki kurczaka. Wlać 1 litr bulionu warzywnego, dodać 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, sól i pieprz – ilość zależna od smaku bulionu oraz 0,5

łyżeczki mielonej kurkumy, szczyptę mielonego imbiru i kardamonu.

6. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 100˚C, czas 20 minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, do zupy dodać osączoną z zalewy kukurydzę. Zamknąć pokrywę, Gotować zupę – temperatura 100˚C, czas 5 minut, prędkość 1.
8. Przez otwór w pokrywie wlać 50 g śmietanki 12 %, zamknąć zaślepkę, wymieszać zupę – czas 12 sekund, prędkość 2.
9. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę. Zupę podawać na talerzach, posypać posiekaną, świeżą kolendrą lub natką pietruszki

Wskazówki :

- zupę można podawać dodatkowo z ryżem lub drobnym makaronem.