

Zupa pieczarkowa z cukinią i kaszą kuskus

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. Przygotować warzywa: 200 g pieczarek i 200 g cukinii umyć, cukinię przekroić wzdłuż na pół, 2 ząbki czosnku obrać, 120 g cebuli obrać i przekroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić 200 g cukinii popychając ją popychaczem – czas 7 sekund, prędkość 5.
3. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki przełożyć cukinię do innego naczynia. W dzbanku założyć nóż.
4. Do dzbanka włożyć 2 ząbki czosnku i 120 g pokrojonej na kawałki cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać - czas 6 sekund, prędkość 7.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zabrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 20 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę - temperatura 95°C, czas 5 min, prędkość 1.
6. 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.
7. Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień, włożyć mieszadło, łopatką zebrać

-
- pieczarki na dno dzbanka. Wlać 1 litr bulionu warzywnego, dodać 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, sól i pieprz – ilość zależna od smaku bulionu.
8. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 100°C, czas 25 minut, prędkość 1.
 9. Otworzyć pokrywę dzbanka, do zupy dodać pokrojoną wcześniej cukinię i 80 g kaszy kuskus. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować zupę – temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 10. Przez otwór w pokrywie wlać 50 g śmietanki 12 %, zamknąć zaślepkę, wymieszać zupę – czas 12 sekund, prędkość 2.
 11. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę. Zupę podawać na talerzach, posypać posiekanym szczypiorkiem.