

Bocznikowo-pieczarkowa pomidorowa z szaszłykami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Szaszłyki:

jajko	1 sztuka
mąka pszenna	0.5 szklanki
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
woda mineralna	3 łyżki
olej	2 łyżki
sól	1 szczypta
mleko	80 ml
ser feta	100 gramów
koperek świeży	4 gałązki

Zupa:

pieczarki	200 dag
boczniki	250 dag
cebula	1 sztuka
por	1 sztuka
marchew	1 sztuka
selery	1 kawałek
papryczka chili	1 kawałek
koncentrat pomidorowy	250 ml
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

papryka wędzona	0.5 łyżeczki
natka pietruszki	3 gałązki
liście laurowe	2 sztuki
ziele angielskie	2 sztuki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szaszłyki:

Do wysokiego pojemnika przysypuję mąkę, dodaję jajko, koncentrat pomidorowy, wodę, mleko, olej, sól i miksuję blenderem. Ciasto odstawiam na godzinę. Naleśniki smażę na odrobinie oleju. Następnie układam na nich pokruszony ser feta, koperek pokrojony i zwijam w rulon. Kroję na kawałki i nakłuwam na patyczki do szaszłyków.

Zupa:

Seler obrany ścieram na tarce, marchewkę kroję w kostkę, por drobno kroję. Do garnka wlewam dwa litry wody, dodaję warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i gotuję około 15 minut.

Na patelni na oleju smażę cebulę pokrojoną, dodaję boczniaki i pieczarki pokrojone i chwilę przesmażam. Dodaję do zupy. Na tej samej patelni przesmażam sprasowany czosnek z koncentratem pomidorowym, papryczką chili pokrojoną, około minutę. Przelewam też do zupy. Zupę gotuję jeszcze 10 minut. Doprawiam solą, pieprzem, papryką wędzoną. Zupę podaję z natką i szaszłykami.