

## Doradca Smaku X: Zupa węgierska "na kaca", odc. 5



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Wywar:

wędzony boczek	300 gramów
Liść laurowy suszony Prymat	5 sztuk
ziele angielskie	5 ziaren
włoszczyzna	1 porcja
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
rosół z kury	2 litry

#### Pozostałe składniki zupy:

kapusta kiszona	500 gramów
kiełbasa paprykowa	150 gramów
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
mąka pszenna	2 łyżki
pomidor	1 sztuka
sok z kiszonej kapusty	50 mililitrów
śmietana 18%	3 - 4 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek

#### Grzanki:

chleb	2 kromki
oliwa	2 łyżki

**Do smaku:**

**Kminek cały Prymat**

**Papryka węgierska słodka mielona Prymat**

**Pieprz ognisty mielony Prymat**

**Papryka wędzona słodka mielona Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

WYWAR: Do garnka wkładamy wędzony boczek, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, włoszczyznę, ziarna czarnego pieprzu, wlewamy rosół z kury i gotujemy przez godzinę na wolnym ogniu. Składniki wyciągamy, by pozostał sam wywar.

Kapustę odciskamy z soku, który pozostawiamy i kroimy, następnie dodajemy ją do wywaru, mieszamy. Doprawiamy kminkiem. Kielbasę kroimy w plastry. Z ugotowanego wcześniej boczku wykrawamy skórę i kroimy z niego 3 większe plastry, które następnie kroimy na paski. Na patelni przez 2-3 minuty smażymy boczek, dodajemy kielbasę paprykową i smażymy kolejne 2-3 minuty. Kielbasę i boczek przekładamy do wywaru z kapustą (bez wytopionego tłuszczu), całość mieszamy. Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy na plasterki. Na patelni po boczku i kielbasie smażymy cebulę. Do usmażonej cebuli dodajemy czosnek, całość mieszamy. Doprawiamy węgierską czerwoną papryką i mieszamy. Dodajemy mąkę i szybko mieszamy. Składniki z patelni dodajemy do zupy i mieszamy. Gotujemy na małym ogniu przez 15- 20 minut. Pomidor obieramy z skórki, wycinamy szypułkę, kroimy w dużą kostkę i dodajemy do zupy, doprawiamy pieprzem ognistym i mieszamy.

Kromki chleba wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 4- 6 minut, po upływie tego czasu wyciągamy grzanki. Pietruszkę siekamy. Grzanki polewamy oliwą i nacieramy ząbkiem czosnku.

Zupę podajemy z odrobiną soku z kiszanej kapusty, łyżką kwaśnej śmietany, posypujemy posiekaną pietruszką i słodką, wędzoną papryką. Na jedną porcję zupy dajemy 2 grzanki.