

Doradca Smaku XI: Turecka zupa z soczewicy, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

czosnek	3 ząbki
cebula	1 sztuka
korzeń pietruszki	1 sztuka
marchew	1 sztuka
selery	1/2 sztuki
ziemniak	1 sztuka
masło	50 gramów
soczewica brązowa	500 gramów
bulion warzywny	1 litr
pita	3 sztuki
cytryna	1 sztuka
śmietana	100 mililitrów
szczypiorek	kilka gałązek

Do smaku:

- kmin rzymski
- słodka papryka Prymat
- sól morska Prymat
- chili pieprz cayenne Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj warzywa (pietruszkę, seler, marchew, ziemniaka). Soczewicę ugotuj lub dodaj gotową z puszki.

Czosnek kroimy w talarki. Cebulę, pietruszkę, marchew, seler, ziemniaki kroimy w grubą kosteczkę. Rozgrzewamy garnek, roztopiamy masło. Dodajemy czosnek i cebulę, podsmażamy do zarumienienia. Dodajemy mieloną słodką czerwoną paprykę. Następnie wrzucamy do garnka pokrojoną pietruszkę, marchewkę, seler oraz ziemniaki. Wszystko dokładnie mieszamy. Do tak podsmażonych warzyw dodajemy soczewicę, ponownie mieszamy. Dodajemy kmin rzymski. Wlewamy do garnka bulion warzywny, mieszamy. Doprawiamy solą morską.

W międzyczasie układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia chlebki pita. Pieczemy je 5-10 minut w temperaturze 180 stopni.

Ugotowaną zupę blendujemy. Dodajemy chili pieprz cayenne.

Podanie:

Zupę krem przelewamy do talerza. Chlebki pita wyciągamy z piekarnika. Kroimy na 4 części (ćwiartki). Umytą cytrynę rolujemy dłonią i kroimy w plasterki. Dwie łyżki kwaśnej śmietany dodajemy do każdego talerza z turecką zupą. Pokrojonym szczypiorkiem posypujemy zupę krem oraz kwaśną śmietaną w miseczce.