

Zupa myśliwska na dziku



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dziczyzna	1 kość od łopatki
marchew	2 szt
seler naciowy	1 łodyga
pietruszka	1 mała szt
ziemniaki	4 szt
pieczarki	300 g
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt
kapusta kiszona	300 g
liść laurowy	4 małe szt
ziele angielskie	4 szt
sól i pieprz	. do smaku
kminek	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
tymianek	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Kości umyć, włożyć do garnka, zalać wodą. Dodać ziele, pieprz i liście laurowe. Gotować 2 godziny na małym ogniu.

KROK 2

W tym czasie przygotować warzywa. Marchew, ziemniaki, pietruszkę obrać, umyć, pokroić w kostkę. Seler umyć i też pokroić. Wrzucić do wywaru i gotować do miękkości.

KROK 3

Cebulę obrać, pokroić i zeszklić na 2 łyżkach masła, wrzucić pokrojone w plasterki pieczarki, smażyć aż odparują i lekko się zrumienią. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek. Zdjąć z ognia. Całą zawartość rondla wrzucić do zupy, wtedy gdy warzywa będą miękkie.

KROK 5

Kapustę kiszoną odcisnąć z soku, poszatkować. Kielbasę z dzika pokroić w kosteczkę.

KROK 6

Oba składniki wrzucić do zupy, doprawić kminkiem i gotować jeszcze 10 minut.

KROK 7

Na koniec doprawić do smaku solą i pieprzem oraz papryką i ziołami.