

## Doradca Smaku, odc. 11: Zupa de picadillo



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	2 udka
<b>boczek wędzony</b>	100 g
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>szynka hiszpańska</b>	100 g
<b>golonka wieprzowa</b>	1 szt.
<b>wino białe wytrawne</b>	
<b>woda</b>	
<b>jajko</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>Szafran nitki Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Czosnek i cebulę kroimy w kostkę i smażymy w garnku z odrobiną oliwy.
- KROK 2 Następnie dokładamy do garnka golonkę skórą do spodu. Chwilę smażymy, ale pilnujemy żeby cebula się nie przypaliła. Następnie dolewamy odrobinę białego wina i wodę.

- KROK 3 Lekko solimy i dodajemy liść laurowy, tymianek i majeranek.
- KROK 4 Gotujemy na średnim ogniu. W międzyczasie kroimy boczec w kostkę. Po 25 minutach do zupy dorzucamy kurczaka. Po około 15 minutach golonka i uduka z kurczaka powinny być już gotowe. Wyciągamy je z garnka, resztę zupy precedzamy.
- KROK 5 Kurczaka i golonkę kroimy w drobne kawałki. Do przygotowanego wywaru wrzucamy pokrojoną szynkę, boczec, kawałki mięsa.
- KROK 6 Dodajemy odrobinę szafranu dla koloru, pokrojone w plasterki jajka na twardo i drobno posiekaną natkę pietruszki.
- KROK 7 Zupę nalewamy na talerze tak, aby w każdej porcji znalazły się jajka, boczec i mięso.