

Krem z czerwonej soczewicy na wędzonce z chipsem z boczku



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na wywar

boczek wędzony	300 g
żeberka wędzone	100 g
woda	3 litry
włoszczyzna (bez kapusty)	1 pęczek
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4-5 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4-5 szt
cebula	1 szt
sól do smaku	

Składniki na krem z czerwonej soczewicy

marchew	2 szt
soczewica czerwona	300 g
cebula	2-3 szt
papryka czerwona	2 szt
zębki czosnku	3-4 szt
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
cząber	2 łyżki
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki

olej 1 łyżka

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

Składniki na chipsy z boczku

boczek wędzony 12-14 plasterków

miód płynny 1-2 łyżki

whisky 40 ml

Papryka ostra mielona Prymat 1 szczypta

Dodatkowo

pestki słonecznika 2 łyżki

pestki dyni 2 łyżki

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie wywaru na wędzonce:

Mięso płuczemy i wrzucamy do garnka, dodajemy obraną włoszczyznę i przyprawy (liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i sól). Cebulę obieramy i opalamy na palniku, dodajemy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy pod przykryciem ok. 2-3 godzin. Wywar ma „pyrkać”, a nie gotować się.

Po zakończeniu gotowania wywar przecedzamy przez gęste sito. Warzywa z włoszczyzny odkładamy, możemy dodać do naszego kremu pod koniec gotowania.

Przygotowanie kremu z czerwonej soczewicy:

Soczewice płuczemy i wsypujemy do przygotowanego wcześniej wywaru na wędzonce, dodajemy obrane i pokrojone w plasterki marchewki i gotujemy na małym ogniu. Cebule obieramy i kroimy w kostkę, tak samo jak czerwona paprykę. Na oleju podsmażamy cebulę i paprykę, pod koniec smażenia dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Usmażone warzywa dodajemy do soczewicy. Gotujemy do miękkości ok. 30-40 minut. Pod koniec gotowania dodajemy wcześniej ugotowane warzywa z wywaru. Zupę miksujemy na jednolity krem. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, wędzoną papryką, ostrą papryką i cząbrem.

Przygotowanie chipsów z boczku:

W miseczce mieszamy whisky z miodem i ostrą papryką. Przygotowaną glazurą smarujemy plasterki boczku i chowamy na minimum 1 godzinę do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Boczek układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy aż plasterki będą chrupiące i rumiane ok. 15-20 minut. Chipsy z boczku można też usmażyć na patelni.

Ziarna słonecznika i dyni prażymy na patelni.

Krem z czerwonej soczewicy na wędzonce podajemy z chipsami z boczku i prażonymi ziarnami słonecznika i dyni.

Dodatkowo możemy posypać natką pietruszki.