Doradca Smaku IV: Zupa fasolowa z papryką, odc. 35

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola Jaś	500 g
rosół z kury Kucharek	1,5 l
śmietana 30%	100 ml
serek mascarpone	2 łyżki
cytryna	1
kiełbasa krakowska	10 plastrów suchej
papryka czerwona	1
natka pietruszki	pęczek
Kminek mielony Prymat	do smaku
Przyprawa do dań z fasoli i warzyw strączkowych Prymat	do smaku
cząber	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Fasolę zalewamy wodą i odstawiamy na 12 godzin. Następnie odcedzamy, przekładamy do garnka, zalewamy rosołem i przyprawiamy do smaku kminkiem oraz Przyprawą do dań z fasoli. Gdy fasola będzie miękka, dodajemy cząber do smaku i rozdrabniamy blenderem do uzyskania kremu.

KROK 2 Do zupy wlewamy śmietanę i dodajemy mascarpone oraz odrobinę soku z cytryny. Przyprawiamy do smaku pieprzem.

KROK 3 Plastry krakowskiej suchej rozkładamy pojedynczo na wyłożonej pergaminem blasze lub kroimy w cienkie paski i wstawiamy na ok. 5-6 min do piekarnika nagrzanego do 160̊C. Paprykę czerwoną opalamy, przekładamy do zimnej wody, po czym dokładnie obieramy ze skóry. Obraną paprykę kroimy w drobną kostkę.

KROK 4 Każdą porcję zupy posypujemy krakowską suchą, papryką oraz posiekaną natką pietruszki. Możemy polać olejem koprowym.