

Doradca Smaku VII: Zupa z porów i bobu, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

bób	500 g obrany
por	500 g
ziemniaki	3 duże
cebula	1 duża
gorąca woda	1 litr
chleb tostowy	4 kromki
olej słonecznikowy	3 łyżki
bulion warzywny	1 litr Kucharek
natka pietruszki	do dekoracji

Do smaku

Owoc jałowca cały Prymat

Gorczyca biała cała Prymat

kminek

Gałka muszkatołowa mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki, por i cebulę kroimy na drobną kostkę. Do dużego garnka wlewamy olej i dodajemy pokrojoną cebulę. Smażymy przez ok. 2-3 min. Następnie dodajemy por i smażymy kilka minut. W trakcie smażenia co jakiś czas mieszamy, żeby składniki nie przypaliły się. Na koniec dodajemy pokrojone ziemniaki. Całość mieszamy i doprowadzamy do smaku kminkiem mielonym i rozgniecionymi w moździerzu ziarnami gorczycy.
- KROK 2 Całość zalewamy 1 litrem gorącej wody. Po chwili dodajemy owoc jałowca i 1 kostkę bulionu warzywnego. Całość możemy doprawić do smaku solą. Gotujemy na małym ogniu ok. 10 minut. Po tym czasie do gotującej się zupy dodajemy bób. Gotujemy jeszcze 10-15 minut, aż ziemniaki będą miękkie.
- KROK 3 Z chleba odkrawamy skórkę i kroimy w kostkę. Smażymy na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju.
- KROK 4 Zupę przelewamy do talerzy, doprawiamy świeżo startą gałką muskatołową. Posypujemy posiekaną natką pietruszki, a na wierzchu układamy grzanki.