

Doradca Smaku VIII: Zupa alzacka z piwem, odc. 20



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piwo jasne	250 ml
bulion drobiowy	1 l
cebula biała	1
pieczywo tostowe	7-8 kromek
boczek wędzony	200 g
masło	2-3 łyżki
olej do smażenia	
Pieprz biały mielony Prymat	
Liść lubczyku suszony Prymat	
Gałka muskatołowa cała Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. W garnku rozgrzewamy masło. Przekładamy cebulę do garnka i doprawiamy lubczykiem. Chwilę podsmażamy, podlewamy około połową bulionu. Pozostały bulion dolewamy później w trakcie gotowania, jeśli za dużo odparuje. Gdy zupa zacznie się gotować dodajemy piwo.
- KROK 2** Z 5-6 kromek chleba tostowego wydrążamy miąższ, rozdrabniamy go i dodajemy do zupy. Doprawiamy solą i białym pieprzem. Gotujemy 15-20 minut, a następnie blendujemy. Doprawiamy do smaku świeżo startą gałkę muskatołową.

- KROK 3 Boczek kroimy w grubszą kostkę i przekładamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju. Podsmażamy do momentu, aż będzie rumiany. Przekładamy go do miseczki, a z patelni odlewamy połowę tłuszczu.
- KROK 4 Dwie kromki chleba tostowego obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Podsmażamy na patelni po smazeniu boczku przez ok. 2-3 minuty.
Zupę podajemy z grzankami i boczkiem.