

Zupa warzywna na żeberkach



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

żeberka wieprzowe	500 gramów
kapusta biała	300 gramów
kalafior	0.25 sztuki
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler korzeniowy	0.25 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
pomidory	2 sztuki
bulion warzywny	500 mililitrów
pasta curry	1 łyżka
masło 82%	1 łyżka
mąka kukurydziana	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka kroimy na porcje, zalewamy zimną wodą (1,5 litra), zagotowujemy, zmniejszamy płomień i gotujemy jeszcze przez kwadrans. Usuwamy szumowiny.

Następnie dodajemy pokrojone warzywa typu, co pod ziemią rośnie. Marchew. Pietruszkę, seler, ziemniaki. Gotujemy przez kolejny kwadrans dodając 4 łyżki pasty warzywnej (<http://www.rngkitchen.pl/2018/11/kostka-rosoowa-no-waste.html>) oraz łyżkę curry.

Kapustę szatkujemy.

Kalafior dzielimy na różyczki.

Pomidory sparzamy, obieramy ze skóry, kroimy na kawałki.

Dodajemy do zupy, gotując do miękkości składników.

Z masła i mąki przygotowujemy zasmażkę. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i chwilę smażymy, mieszamy. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy. Wlewamy wywar z zupy, rozpuszczamy i dodajemy z powrotem do zupy. Dokładnie rozprowadzamy w zupie.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Posypujemy posiekanym koperkiem.