



przepisy.pl

Zielona zupa z hiszpańską kielbasą - Caldo verde z chorizo



Składniki:

- por - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- kielbasa chorizo - 250 gramów
- ziemniaki - 500 gramów
- jarmuż - 500 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pora, posiekaj drobno cebulę i czosnek. Pokrój kielbasę chorizo na kawałki na jeden kęs. Odetnij łodygi i posiekaj liście jarmużu. W dużym rondlu rozgrzej margarynę na średnim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę, czosnek i pora. Smaż, mieszając, przez 5 minut.
2. Dodaj ziemniaki. Wszystko smaż jeszcze przez 5 minut, często mieszając. Dodaj 1 litr wody i Bulion na włoszczyźnie Knorr. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, a następnie gotuj na małym ogniu przez 10 minut lub do momentu kiedy ziemniaki będą miękkie. Rozgnieć ziemniaki bezpośrednio w zupie. Dodaj posiekane liście jarmużu i gotuj jeszcze przez 10 minut.
3. W międzyczasie podsmaż chorizo na nieprzywierającej patelni, aż kielbasa będzie chrupiąca. Dodaj połowę chorizo do zupy i zamieszaj. Udekoruj zupę pozostałymi kawałkami chorizo.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl