



przepisy.pl

Zupa warzywna na wędzonym boczku



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Wędzony boczek pokrojony w kostkę - 230 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- włoszczyzna - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- ziemniaki - 5 sztuk
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- mielone chilli - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżeczka
- pieprz kolorowy - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni podsmażamy boczek z cebulką. Odstawiamy.
2. Marchew, pietruszki, pora, selera, czosnek i paprykę zapiekamy z tymiankiem, rozmarynem, chili, solą i pieprzem - aż zaczną mięknąć i pachnieć ;). Aby warzywa za bardzo nie wyschły możemy poleać je odrobiną oliwy. W zależności od piekarnika czas pieczenia będzie się różnić - ja mam jedynie kombiwar i muszę piec z termoobiegiem, dlatego pieklam warzywa w ok 150 C ok 35 minut.
3. W docelowym garnku gotujemy wodę (mineralną, gdyż to będzie nasza woda do zupy) i wrzucamy do niej pokrojone w kostkę ziemniaki. Gdy ziemniaki zaczną mięknąć wrzucamy pieczone warzywa (można zalać je odrobiną wody, aby łatwiej było przenieść razem z warzywami przyprawy i aromat powstały z pieczenia) i usmażony boczek z cebulką. Zaprawiamy pomidorami z puszki (można dla wzmocnienia esencji dodać jeszcze koncentrat pomidorowy) i wszystko gotujemy jeszcze kilkanaście do kilkudziesięciu minut na małym ogniu. Pod przykryciem. Po ok 15 - 20 minutach próbujemy zupę i doprawiamy do smaku (można dodać więcej słoności - np. wlewając kilka łyżek sosu sojowego - lub pikanterii :-> - dolewając parę kropli sosu chilli. Gotujemy na małym ogniu jeszcze z 10 minut.
4. (opcjonalnie) Przed samym podaniem zabielaemy zupę jogurtem naturalnym lub śmietaną - najlepiej zabielić tylko tyle ile będziemy jedli, dzięki temu reszta zupy będzie mogła dłużej postać w lodówce. Zupa smakuje coraz lepiej z każdym kolejnym dniem przenikania się smaków w garnku :)

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