



przepisy.pl

Zupa z soczewicy z jamon serrano



60 minut 6 osób Średnie

Składniki:

- soczewica zielona - 200 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- ziemniaki - 3 sztuki
- marchewki - 2 sztuki
- Por- biała część - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- pietruszka - 0.5 sztuk
- Kiełbaski hiszpańskie(chorizo) - 2 sztuki
- Mięso wołowe na zupę, np. szponder - 250 gramów
- kura - 0.25 sztuk
- jamon serrano pokrojony w kosteczkę - 150 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej około 1 ½ litra wody. Dodaj mięso wołowe i kurę. Gotuj około 30 minut.
2. Zdejmij powstałą pianę i dodaj obrane i umyte warzywa, oraz ziele angielskie, pieprz w ziarenkach, liść laurowy oraz kostki Knorr. Gotuj około 20 minut
3. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i podsmaż chorizo pokrojone w plasterki i jamon serrano. Smaż mieszając. Jak będzie lekko zrumienione dodaj do zupy.
4. Dodaj soczewicę i ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotuj około 20 minut, aż soczewica i ziemniaki będą miękkie. Zupę podawaj w głębokich miskach razem z mięsem i pieczywem.

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