

Pikantna zupa diabelska

data aktualizacji: 2021.04.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 500-600 g drobiowej porcji rosółowej (mogą być też udka, skrzydełka, szyjki)
- 2 listki laurowe
- 2 ziela angielskie
- 2 marchewki
- kawałek selera
- korzeń pietruszki
- ½ szklanki zielonej soczewicy
- 1 większa cebula
- 4 ząbki czosnku
- 300-400 g mielonego mięsa
- 90 g koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne (ewentualnie 1,5 łyżeczki ostrej papryki)
- 1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- 1 łyżeczka curry

- 1 łyżeczka cynamonu
- 1-2 łyżeczki majeranku
- sól

Sposób przygotowania:

Mięso drobiowe opłucz, włóż do rondla, zalej do pełna zimną wodą i zagotuj.

Łyżką cedzakową zbierz szumowiny, które będą zbierać się na powierzchni.

Następnie dodaj listki laurowe oraz ziele angielskie - gotuj na minimalnym ogniu przez godzinę.

W tym czasie na dużej patelni rozgrzej olej, wrzuc posiekaną cebulę i zeszklij. Dodaj mięso mielone. Smaż mieszając drewnianą łyżką/łopatką starając się rozdrobnić grudki mięsa.

Gdy się podsmaży (czyli straci surową barwę), dodaj 200 ml wody, przecier pomidorowy, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz przyprawy (pieprz, paprykę, curry, cynamon i łyżeczkę soli).

Całość duś przez około 10 minut.

Z rondla wyłów mięso drobiowe - odłóż do innego dania. Wrzuc soczewicę oraz obrane i pokrojone warzywa: marchewkę, seler i korzeń pietruszki. Gotuj przez około 15 minut.

Do rondla przełóż zawartość patelni. Wsyp majeranek. Całość wymieszaj. Gotuj na niedużym ogniu przez 10-15 minut i gotowe.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38461-pikantna-zupa-diabelska>