

Jesienna zupa z jarmużem, chorizo i ciecierzycą



Autor: **oldfork**

Przepisów: **106** Ocena: **1977**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Cebula 1 szt
- Czosnek 2 ząbki
- olej kokosowy (lub oliwa) 1 łyżka
- Bataty 2 średnie (lub 50 dag ziemniaków)
- Ciecierzycy 1 puszka
- Rozmaryn świeży 1 gałązka
- Tymianek świeży 2 gałązki
- Liść laurowy 1 szt
- bulion drobiowy 1-1,5 litra
- jarmuż 150 g
- chorizo 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek obieramy. Cebulę kroimy w piórka a czosnek w cienkie plasterki. Wrzucamy na rozgrzany olej kokosowy, smażymy przez chwilę i dolewamy trochę wody. Dusimy przez 10 min aż zmiękną.
W tym czasie obieramy bataty (ziemniaki) i kroimy w drobną kotkę. Odcedzamy ciecierzycę oraz związujemy zioła.
Te składniki dodajemy do duszącej się cebuli. Zalewamy 1 litrem bulionu. Zmniejszamy ogień i gotujemy aż bataty będą miękkie (15-20 min.). Po tym czasie wyjmujemy z zupy zioła i dodajemy jarmuż. Gotujemy kolejne 10 min.
W tym czasie chorizo kroimy w cienkie paski i smażymy je do przyrumieniania. Chorizo wraz z wysmażonym tłuszczem dodajemy do zupy.
Jeżeli jarmuż wchłonie zbyt dużo płynu dolewamy jeszcze 0,5 litra bulionu.



Twoje notatki do przepisu:

