
Zupa z ciecierzycy z wieprzowiną

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1519 razy.

Kuchnia włoska

200 suchej ciecierzycy

4 małe kotlety wieprzowe

30 g słoniny

1 mały ziemniak

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1/2 cebuli i 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

30 g tartego parmezanu

4 grzanki z chleba tostowego

sól i pieprz

Ciecierzycę moczoną 24 godziny gotować w tej samej wodzie przez 3 godziny. Pokrojoną słoninę smażyć w rondlu około 5 minut razem z posiekaną pietruszką i cebulą. Do tego samego rondla włożyć odcedzoną ciecierzycę i zalać 2 l wrzącej posolonej wody. Do gotującej się zupy włożyć wieprzowe kotlety, obrany i pokrojony ziemniak i koncentrat pomidorowy. Po 2 godzinach gotowania zupa będzie gotowa. Ugotowane kawałki ziemniaka rozetrzeć w celu zagęszczenia zupy. Podawać z parmezanem i grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD