

---

# Czorba jarzynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3914 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg dojrzałych pomidorow,  
1 cebula,  
1 kartofel,  
1 cukinia,  
1 marchew,  
75 g wyluskanego zielonego groszku,  
100 g swiezego bobu,  
1 łyżka koncentratu pomidorowego,  
4 łyżki oliwy,  
1 peczek siekanej swiezej kolendry lub pietruszki,  
1 łyżeczka mielonej ostrej papryki,  
szczypta harissy (przepis w "ogolne"),  
szczypta mielonego cynamonu,  
sol, pieprz,  
1 peczek swiezej kolendry lub pietruszki do przybrania.

1. Kartofel, marchew oraz cukinie umyc, obrac i pokroic w drobna kostke.
2. Cebule obrac i drobno posiekac, podsmażyc wraz z mielona ostra papryka, harissa i cynamonem na rozgrzanej w glebokim rondlu oliwie przez 15 min. Osolic, doprawic pieprzem, zalac 250 ml wody, dodac marchew, kartofel, cukinie,  
bob, zielony groszek, drobno posiekana kolendre oraz koncentrat pomidorowy.  
Gotowac na malym ogniu 30 min.
3. Pomidory zalac wrzatkciem i gotowac 15 min, nastepnie przetrzec przez sito i dodac do zupy. Dolac 2 l wody, zagotowac, po czym gotowac, jeszcze 15 min.
4. Podac bardzo goraca, posypana listkami swiezej kolendry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)