
Czorba jarzynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3862 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 lyzka koncentratu pomidorowego,
4 lyzki oliwy,
1 peczek siekanej swiezej kolendry lub pietruszki,
1 lyzeczka 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 wrzatkem 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)