
Zupa a la reina andaluza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2774 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 duza papryka,
3 pomidory,
3 cebule,
1 lodyga selera naciowego,
2 lyzki maki,
1,5 l bulionu,
1 lyzeczka tymianku,
4 lyzki oleju,
sol.

1. Papryke umyc i osuszyc. Polozyc na blache i piec w dobrze nagrzanym piekarniku tak dlugo, az skorka pomarszczy sie i sciemnieje (ok. 20 min). Po wyjeciu z piekarnika ostudzic, zdjac skorke, rozciac na pol i usunac pestki. Pokroic wzdluz na paski szerokosci 5 mm.

2. Cebule obrac, oplukac i drobno posiekac. Pomidory umyc, sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki i pokroic w male kawalki.

3. Lodygi selera naciowego dokladnie umyc. Liscie oderwac i zostawic do przybrania. Pozostala czesc selera drobno pokroic.

4. W garnku rozgrzac 2 lyzki oleju, wlozyc posiekana cebule i usmazyc na zloty kolor. Dodac pomidory, seler, tymianek i smazyc 5 min. Wlac bulion i gotowac na malym ogniu 30 min.

5. Na pozostalym oleju zrobic zasmazke z maki. Dodac do zupy i zagotowac. Zupe przetrzec przez sito, doprawic sola, wrzucic pokrojona paprtke, przybrac liscmi selera i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 28.

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