
Zupa czosnkowa a la riojana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4626 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

1/2 czerstwej pszennej bulki,

6 ząbków czosnku,

4 pomidory,

4 łyżki oleju,

1 łyżeczka zmielonej słodkiej papryki,

1,5 l wody,

sol.

1. Bulke pokroić na cienkie kromki. Jarzyny umyć, pomidory sparzyć wrzątkiem,

obrać i przetrzeć przez sito. Papryki (bez gniazd nasiennych) pokroić w kostkę. Czosnek obrać, opłukać i drobno posiekać.

2. W garnku rozgrzać olej i smażyć czosnek na małym ogniu 2 min. Powinien być miękki i przezroczysty. Ciągłe mieszając dodać pomidory i smażyć następne 2 min. Dodać pokrojona paprykę, smażyć 5 min nie przerywając mieszania. Dodać bulkę i lekko przyrumienić, uważając by się nie przypaliła.

3. Wsypać łyżeczkę mielonej papryki, wlać wodę, wymieszać i doprawić solą.

Gotować na małym ogniu bez przykrycia 10 min.

4. Gotowa zupa podawać od razu na ogrzanych talerzach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 26.

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

pycha

Nadesłał(a): 2005-12-25 16:12:05