
Zupa z papryki w dwóch kolorach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2533 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Zupa czerwona:

200 g papryki czerwonej,

300 g pomidorow.

Zupa zolta:

200 g papryki zoltej,

200 g marchewki,

100 g cebuli,

100 g masla,

3 zabki czosnku,

60 g ugotowanego ryzu,

1,5 l wywaru jasnego (przepis w rozdz. "zupy"),

smietana i ziola do przybrania,

sol.

1. Jarzyny oplukac pod biezaca woda. Cebule obrac, drobno posiekac. Czosnek obrac, rozetrzec z sola. Pomidory sparzyc wrzatkiem, zdjac skorki. Pokroic w kawalki. Papryki oczyszcic z nasion, oplukac, pokroic w paski.
2. Cebule podsmażyc razem z czosnkiem na 1 łyżce masła. Podzielic na 2 czesci i wlozyc do 2 garnkow.
3. Do jednego garnka dodac czerwona papryke i pomidory. Do drugiego garnka dodac zolta papryke i marchewke.
4. Do obu garnkow wlac po 750 ml goracego wywaru. Gotowac na malym ogniu pod przykryciem 30 min. Po ugotowaniu ochlodzic.
5. Do kazdej zupy dodac 1 łyżke masla i polowe ugotowanego ryzu. Dopravac sola. Oddzielnie zmiksowac, ponownie zagrzac. Przelac do 2 dzbankow. Ubic smietane i odstawic.
6. Z dwuch dzbankow (lub 2 chochlami) wlewac jednoczesnie na talerze obie zupy, uwazajac by sie nie wymieszaly. Na kazda porcje polozyc 1 łyżke bitej smietany. Przybrac ziolami i szybko podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 60.

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