ZUPA Z DYMKI Z GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

8 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

4 pęczki / dymki

4 cebule dymki

4 ziemniaki

2 małe gałązki / rozmarynu

1 ząbek / czosnku

1 łyżka / świeżego imbiru

1 łyżka / masła klarowanego

150 ml / białego wytrawnego wina

1,5 l / bulionu warzywnego

4 słodkie papryki

1 papryczka chilli

1 łyżka / soku z cytryny

2 jajka

1 łyżka / octu

Sól, pieprz

Pieprz biały

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Dymkę myjemy, a następnie siekamy. Oddzielamy białą cześć od szczypioru. Cebulę kroimy w piórka. Ziemniaki obieramy i kroimy w grubą kostkę. Czosnek i imbir obieramy i drobno siekamy.

LISTA ZAKUPÓW

4 pęczki dymki

4 cebulę dymki

4 ziemniaki

Czosnek

Imbir

Masło klarowane

Białe wytrawne wino

Bulion warzywny

4 słodkie papryki

Papryczka chilli

Cytryna

2 jajka

Ocet

Przepis pobrany z serwisu: iLoveCooking.pl
Publikacja wymaga zgody autora

W szerokim garnku rozpuszczamy łyżkę klarowanego masła. Na gorące masło wrzucamy czosnek i imbir. Smażymy około minuty. Następnie dodajemy pokrojoną cebulę i rozmaryn. Smażymy około 2 min, po czym dodajemy ziemniaki. Warzywa smażymy 5 min. Po tym czasie dodajemy białe wytrawne wino. Gotujemy aż alkohol odparuje, a wino się zredukuje ok. 5 min. Ale po 2 minutach dorzucamy ¾ posiekanego szczypiorku. Następnie dodajemy bulion warzywny. Przepis na bulion znajdziesz w kategorii zupy. Gotujemy 20 min. Pod koniec gotowania doprawiamy solą i białym pieprzem.

Podczas, gdy zupa się gotuje grillujemy papryki. Papryki myjemy i dokładnie osuszamy ręcznikiem papierowym. Rozgrzewamy patelnię grillową z odrobiną oliwy. Słodkie papryki oraz papryczkę chilli grillujemy 5 min z każdej strony. Następnie patelnię wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 220°C pod grilla. Pieczemy 10 min. Po upieczeniu papryki obieramy ze skórki i pozbawiony nasion. Przekładamy do naczynia, w którym będziemy je blendować. Papryki doprawiamy sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Blendujemy my na gładką masę.

Gdy zupa lekko ostygła, blendujemy my ją. Bo blendowanej zupy dodajemy pozostały szczypiorek. Zostawiamy małą łyżeczkę szczypiorku do dekoracji.

W garnku gotujemy wodę z łyżką octu. Do miseczki wbijamy jajko. Gdy woda się zagotuje za pomocą łyżki robimy wir. Jajko z miseczki przelewamy w wir. Gotujemy 2 min. Następnie wyjmujemy na ręcznik papierowy do odsączenia. Z drugim jajkiem robimy to samo.

Do talerza wkładamy łyżkę pasty z grillowanej papryki. Następnie wlewamy zupę cebulową. Na wierzchu układamy jajko w koszulce. Całość posypujemy szczypiorkiem.