

Zupa z kaszą pęczak i grzybami



Składniki

2,5 l - woda
0,5 szklanka - kasza
pęczak
1 szt. - biała część pora
1 szt. - marchew
1 szt. - korzeń pietruszki
2 szt. - wędzone kabanosy
2 szt. - laski selera
naciowego
50 g - suszone podgrzybki
1 łyżeczka - kurkuma
1 łyżeczka - wędzona
słodka papryka
0,5 łyżeczka - ostra
papryka
2 łyżka - ciemny sos
sojowy
3 szt. - ziele angielskie
2 szt. - liść laurowy
3 szt. - ząbki czosnku
1 łyżka - masło
sól
pieprz

Opis wykonania

Pachnąca grzybami i wędzeniem, z cudownie kleistą kaszą pęczak, wspaniała zupa! Sycąca i aromatyczna. Idealna.

Grzyby namoczyć w gorącej wodzie przez około godzinę. Następnie wypłukać kaszę i wraz z odcedzonymi grzybami, liśćmi laurowymi i ziołem zalać wodą. Gotować do miękkości. Warzywa umyć, obrać i pokroić. Kabanosy lub kiełbaskę także pokroić na cienkie plasterki. Por pokroić w półplasterki, seler w plasterki, marchew i pietruszkę w kostkę. Kabanosy i warzywa na maśle, dodając wszystkie przyprawy. Usmażone warzywa przełożyć do garnka z kaszą i na niewielkim ogniu gotować jeszcze pół godziny. Pod sam koniec gotowania dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.