

Zimowa zupa z chorizo



Zimą wszyscy mamy ochotę na coś treściwego i ciepłego. Zupa z chorizo idealnie wpisuje się w te potrzeby. Jest banalna w produkcji a jedyne o czym trzeba pamiętać to kolejność wrzucania składników do garnka, żeby jedne się nie rozgotowały a inne nie były twarde. Jeśli uda się nam tego dopilnować, to zupa jest absolutnie pyszna i w zasadzie może stanowić kompletny obiad 😊



Składniki:

200 g pikantnego chorizo

100 g pęczaku

1 duża marchewka

1 pietruszka

50 g selera

50 g pora

1 puszka czerwonej (lub czarnej) fasoli

1 średnia cukinia

2 średnie cebule

1 l przecieru pomidorowego

1 czerwona papryka

2-3 ząbki czosnku

1 łyżeczka masła klarowanego do smażenia

1-2 kawałki papryki marynowanej (opcjonalnie)

1 torebka czerwonej łagodnej papryki

Przyprawy: sól, pieprz, pół łyżeczki [przyprawy argentyńskiej do grilla](#), lubczyku, czosnku granulowanego, suszonej cebuli, papryki wędzonej.

Wszystkie przyprawy bez kłopotu kupicie w sklepie [Swojski Wyrób](#).



Zaczynamy od pokrojenia włoszczyzny. Wrzucamy ją do garnka wraz z suchą kaszą pęczak i zalewamy 1,5 litra wody. Kroimy w plasterki chorizo i wrzucamy do garnka. Teraz dorzucamy wszystkie sypkie przyprawy (oprócz czerwonej papryki) oraz posiekany czosnek i zostawiamy zupę w spokoju, żeby się niespiesznie gotowała.

Siekamy cebulę a cukinię kroimy w grubą kostkę. Podsmażamy na maśle klarowanym.

Gdy kasza i włoszczyzna są już miękkie, to wlewamy przecier pomidorowy i dokładamy pokrojoną paprykę. Ja wcześniej cienko ją obieram ze skóry, bo nie lubię, jak mi się kawałki niestrawnej skóry po garnku płaczą 😊

Dorzucamy cukinię i cebulę. Jeśli mamy chęć dołożyć konserwową paprykę, to właśnie teraz.

Na małej patelni prażymy przez chwilę suszoną czerwoną paprykę. Dodajemy do garnka i wyłączamy gaz.

Na samym końcu wrzucamy fasolę i gotowe 😊

Zupę podajemy z posiekaną natką pietruszki lub kolendrą.

