

Zupa Escudella

4 porcje 1 godzina 5 minut

Składniki

- 125 g kiełbasy śląskiej
- 200 g białej kiełbasy
- 50 g mielonej wieprzowiny
- 50 g mielonej cielęciny
- 400 ml wywaru z cielęciny
- 400 ml wywaru drobiowego
- 500 ml wody
- 150 g kapusty, pokrojonej na kawałki
- 80 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 80 g ziemniaków, pokrojonych na kawałki
- 100 g ciecierzycy z puszki
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Wlej 500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 50 g mięsa wieprzowego i cielęcego. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Zbierz szumowiny. Dodaj 125 g kiełbasy śląskiej i 300 g białej kiełbasy. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Duś.

8 Dodaj 150 g kapusty, 80 g marchewki, 80 g ziemniaków oraz 100 g ciecierzycy. Zamknij pokrywę kielicha.

9 Duś.

10 Dodaj 1 łyżeczkę pieprzu oraz 1 łyżeczkę soli. Smacznego!