

## Zupa Escudella








 4 porcje  1 godzina 5 minut

### Składniki

- 125 g kielbasy śląskiej
- 200 g białej kielbasy
- 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

-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Wlej 500 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Ugotuj.
-  Dodaj 50 g mięsa wieprzowego i cielęcego. Zamknij pokrywę kielicha.
-  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!