



Supă de varză murată

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 25 min

Timp total 1h

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 100 g Ceapă, înjumătățită
- 100 g Slănină de șuncă, cuburi
- 20 g unt
- 1000 g Apă
- 2 Cub supă de pui sau 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 450 g Cartofi, cuburi
- 300 g Varză murată (gata pentru masă), exprimată
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță boia de ardei dulce

Pregătire

1. Pune ceapa in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** si aluneca in jos cu spatula.
2. Se adaugă slănină și unt și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
3. Se adaugă apă, cuburi de bouillon și cartofi și se fierbe timp de **20 min./100°C/invers/Pasul 2**.
4. Adăugați varză murată, sare și ardei gras, gătiți timp de **12 min./100°C/invers/Pasul 2**, condimentați după gust și serviți fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- Dacă este necesar, tăiați aproximativ varza murată cu fire lungi.
- În cele din urmă, puteți rafina supa cu smântână sau brânză procesată.
- Dacă nu aveți gata de gătit, adică varză murată deja gătită, adăugați varză murată și condimente în etapa a 3-a cu cartofii și gătiți timp de un total de 30 de minute.

Pregătire

- 1** Pune ceapa in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** si aluneca in jos cu spatula.
- 2** Se adaugă slănină și unt și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
- 3** Se adaugă apă, cuburi de bouillon și cartofi și se fierbe **timp de 20 min./100°C/↻/Pasul 2**.
- 4** Adăugați varză murată, sare și ardei gras, gătiți **timp de 12 min./100°C/↻/Pasul 2**, condimentați după gust și serviți fierbinte.