



Tocană cu cârnați Pichelsteiner style

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 40 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- ¼ Buchet de patrunjel de frunze, fara tulpini
- 150 g Țelină, în bucăți
- 500 g Cartofi, în bucăți
- 750 g Apă
- 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 1/2 linguriță chimen
- ½ linguriță de sare
- ¼ linguriță de piper
- 4 cârnați afumați, feliați (1 cm)
- 200 g Morcovi, în felii oblice (5 mm)
- 1 Bară de praz (200 g), în inele
- 200 g Varză albă, în fâșii fine

Pregătire

1. Se adauga patrunjelul in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 8** si se decanteaza.
2. Adăugați țelină și cartofi în vasul de amestecare și tăiați folosind spatula timp de **3 secunde / viteză 5**.
3. Adăugați apă, bulion de legume, chimen, sare, piper și felii de Mettwurst și gătiți timp de **8 min./100°C/invers/pasul 1**.
4. Puneți recipientul Varoma, cântăriți morcovii și prazul, introduceți raftul Varoma, cântăriți varza albă, sigilați și gătiți timp de **17 min./Varoma/invers/Step lingură**.
5. Se toarnă legumele Varoma și se amestecă conținutul oalei într-un castron de supă, se amestecă în pătrunjel tocat și se servește fierbinte.